

## Prajitura cu mere

2008/06/25



**Ingrediente:**



**Coca:**

- 500g faina
- 150g margarina
- 150 g zahar pudra
- 1 ou
- 1 praf de copt
- 3 linguri de smantana
- Ulei pentru uns tava

**Umplutura:**

- 10 mere (1kg 1/2)
- 12 linguri de zahar tos
- 3 pliculete zahar vanilinat
- Scorisoara (dupa preferinta)

**Mod de preparare:**

Faina, margarina, zaharul pudra, 1 ou, praful de copt, si 3 linguri de smantana se pun intr-un bol si se framanta o coca, care se imparte in doua parti egale.





Intre timp, spalam merele, le curatam de coaja le dam pe razatoare si le punem intr-o cratita. Peste ele adaugam zaharul tos, pliculete de zahar vanilinat si scortisoara. Amestecam merele cu toate ingredientele si le punem pe foc la calit. Dupa ce s-au calit le luam de pe foc si le lasam la racit.





Din coca obtinuta intindem doua foi de marimea tavii in care coaceti prajitura. Se ia o foaie si se intinde in tava care, in prealabil, a fost unsa cu ulei si tapetata cu faina. Peste aceasta prima foaie se intinde compozitia facuta din mere si celelalte ingrediente dupa care se ruleaza pe sucitor si cea de-a doua foaie – pentru a nu se rupe – si se desfasoara deasupra umpluturii de mere, apoi se inteapa din loc in loc aluatul cu furculita si se unge cu ou. Prajitura se pune la cuptor pentru cca 40 minute, pana capata o culoare usor aurie.



Dupa ce scoatem prajitura din cuptor, se lasa la racit si se pudreaza cu zahar.



