

Placinta cu mere

(de post)

Placinta cu mere (de post)

Ingrediente :

500 g faina, jumatate de pachet de drojdie (20-21 g), apa calduta cit curpinde, 1 kg mere acrisoare, 50 g ulei, 5 linguri zahar pudra, scortisoara

Preparare :

Se prepara un aluat din faina, drojdia sfarimata, 1 lingura de ulei, apa calduta si un praf de sare. Aluatul trebuie sa fie elastic. Se presara faina peste aluat, se acopera cu un prosop de bucatarie si se lasa sa dospeasca la cald cel putin o jumatate de ora. Se cojesc merele, se scot simburii si se dau pe razatoarea mare. Se incinge uleiul la foc mediu si se dinstuie merele 5-10 minute. Se adauga zaharul si se ia de pe foc. Se poate adauga si scortisoara, dupa gust. Se intind doua foi subtiri de aluat. Una dintre ele se aseaza pe o tava unsa cu ulei. Deasupra se pune stratul de mere. Se termina cu cea de-a doua foaie de aluat. Se da la cuptor, pe ultimul raft, la foc mediu, 40-45 de minute, pina cind se rumeneste.