

# Prajitura cu mac

## Prajitura cu mac

### Ingrediente :

Aluat: 2 cani de faina, 1 lingura untura sau unt, 1 lingurita bicarbonat de sodiu, 1/2 cana de zahar, 2 oua, putina smantana sau lapte. Umplutura: 1 1/2 cana mac macinat, 1 cana zahar, 1 cana faina, untura sau unt cat o nuca, 3 oua, 200 g lapte, 1 lingurita bicarbonat de sodiu.

### Preparare :

Se amesteca ingredientele pentru aluat si se intind doua foi. Se amesteca separat ingredientele pentru umplutura. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt, se aseaza prima foaie, peste care se toarna umplutura. Se aseaza cea de-a doua foaie si se da la cuptorul preincalzit la 180 grade. Se coace pina cind se rumeneste usor la suprafata.