

Prajitura cu mere

Prajitura cu mere

Ingrediente :

450 gr faina, 200 gr. margarina, 100 gr. zahar pudra, putina sare, 1 praf de copt, 2 galbenusuri ou, 4-5 linguri smintina, coaja si zeama de la o lamiie, 7 mere mari, cativa biscuiti dulci, scortisoara + zahar dupa gust, zahar vanilat.

Preparare :

Se amesteca faina cu margarina, se incorporeaza zaharul, sarea, praful de copt, galbenusurile, coaja si zeama de lamaie si smintina. Se da aluatul la rece o jumatate de ora. Se rad merele cojite, se stropesc cu suc de lamaie, se adauga scortisoara, zaharul. Se intind doua foi de aluat, se aseaza prima in tava unsa cu unt si presarata cu faina, se presara biscuitii zdrobiti sau macinati in prealabil. Se dispun merele si se aseaza a doua foaie. Se inteapa cu furculita in mai multe locuri. Se unge cu un albus de ou batut. Se coace in cuptor preincalzit la 180 grade timp de 25-30 de minute. Se scoate din cuptor, se lasa sa se raceasca si se presara zahar pudra.