



reteta-video.ro

Mere Umplute cu Fulgi de Ovaz, Stafide si Scortisoara la Slow Cooker

(PUB)

Pentru ca imi era dor de reteta de **mere umplute la cuptor** si gustul acela din copilarie, am decis sa fac aceasta reteta la ap **Crock-Pot**, ca doar a devenit cel mai bun prieten al meu! Nu de alta, dar daca ai un asa ajutor in bucatarie, parca e pacat sa nu p el! Nimic nu se compara cu mirosul de scortisoara, cu dulceata marului copt, cu umplutura usor crocanta si cu amintirile din copilarie un **desert cu fructe** simplu si sanatos, care mie imi starneste melancolia. Tin minte ca abia asteptam sa se coaca merele, sa ma c pom si sa cobor cu buzunarele pline. Erau ca un trofeu, care ajungea pe masa din bucatarie si dupa ce ma invarteam poficioasa l lor, mama ma intreba ce vreau bun. Erau vreo trei variante: **mere umplute cu nuci si scortisoara la cuptor**, [prajitura cu mere r](#), [placinta cu mere](#). Toata toamna si toata iarna asta as fi mancat! Nu tu amandine, nu tu savarine, nu tu alte minunatii! De aici cre se trage si obsesia pentru deserturile cu fructe si pasiunea pentru scortisoara! Si pentru ca muream (pe bune!) de pofta, la primul d piata am ales niste mere parfumate. Si pentru ca s-a nimerit sa avem si musafiri intr-o seara, si pentru ca timp sa fac ceva (chiar si nu prea aveam, a venit salvarea - **mere cu fulgi de ovaz si scortisoara la slow cooker**! Gandul meu fusese sa le fac in week cuptor, dar daca tot alta idee nu aveam si nici camara prea plina si nici salariul prea aproape, am renuntat la el. Dar nu mi-a parut loc de fulgi de ovaz (asta am gasit in camara!) puneti nuci, alune, fistic, caju sau migdale, umpleti-le cu orice alte fructe uscate (dar ca merg de minune si cu niste smochine proaspete), iar zaharul brun oricand puteti sa-l inlocuiti cu miere! Dar nu renuntati la scort ca fara ea parca viata nu are parfum! Pardon, **merele umplute** nu au parfum 🙄!

INGREDIENTE MERE UMPLUTE CU FULGI DE OVAZ SI SCORTISOARA LA SLOW COOKER

4 mere spalate (Granny Smith, Braeburn, Ionatan)
2 linguri cu fulgi de ovaz
3 linguri cu stafide
2 linguri cu zahar brun
15 g de unt
scortisosara macinata
150 ml de suc de mere

MOD DE PREPARARE MERE UMPLUTE CU FULGI DE OVAZ SI SCORTISOARA LA SLOW COOKER

PASUL 1

Pregatim umplutura - intr-un bol punem untul, zaharul brun, fulgii de ovaz, stafidele si scortisoara si amestecam pana ca omogenizeaza.

PASUL 2

Curatam merele de cotor si de casuta cu seminte.

PASUL 3

Asezam vasul ceramic in aparatul Crock Pot si punem in el merele scobite.

PASUL 4

Umplem fiecare mar cu mixul pregatit, avand grija sa apasam pentru a se distribui uniform (apasam cu coada linguritei sau cu degetul). Daca ramane umplutura, o punem deasupra merelor.

PASUL 5

Turnam sucul de mere pe langa fructele umplute.

PASUL 6

Acoperim vasul cu capac si punem slow cooker-ul in priza. Setam modul de temperatura low (se va aprinde led-ul corespunzator aparat) si timpul la 3 ore (modul de setare este din 30 in 30 de minute).

PASUL 7

Dupa scurgerea timpului de gatire setat aparatul se va opri singur si sa trece in modul „pastrare la cald”.

PASUL 8

Scoatem merele umplute din aparat si picuram deasupra sosul din vas.

PASUL 9

Servim caldute, cu o crema de vanilie langa sau o cupa cu inghetata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Mere Umplute cu Fulgi de Ovaz si Scortisoara la Slow Cooker*.
POFTA BUNA!**