



reteta-video.ro

Mere umplute in foietaj

Merele umplute in aluat de foietaj sunt un desert pe cat de simplu, pe atat de delicios. Mirosul de mar copt cu scortisoara, intrat in fraged si exteriorul crocant ne aduce aminte de copilarie si de bucataria bunicii invaluita in arome misterioase. Acest desert rafinat si fructe este potrivit pentru orice masa in familie, poate fi consumat si in zilele de post si de ce nu la orice eveniment.

INGREDIENTE MERE UMPLUTE IN ALUAT DE FOIETAJ

un pachet de aluat pentru foietaj (450 gr.)
4 mere spalate
100 gr. de miez de nuca tocat sau macinat
50 gr. de stafide
3 linguri de miere
zeama stoarsa de la o lamaie
2 linguri de scortisoara
o lingurita de esenta de rom
50 gr. de unt
un ou
4 batoane de scortisoara
apa

MOD DE PREPARARE

MERE UMPLUTE IN ALUAT DE FOIETAJ

- PASUL 1**
Incalzim cuptorul.
- PASUL 2**
Pregatim un bol in care punem apa si zeama stoarsa de lamaie.
- PASUL 3**
Curatam merele de coaja si indepartam cotorul impreuna cu semintele.
- PASUL 4**
Punem imediat merele pregatite in bolul cu apa si zeama de lamaie.
- PASUL 5**
Pregatim un alt bol in care punem mierea.
- PASUL 6**
Adaugam scortisoara, stafidele, nuca, esenta de rom si untul si omogenizam.
- PASUL 7**
Batem oul.
Daca dorim un desert de post, nu folosim ou.
- PASUL 8**
Pregatim o tava pentru cuptor in care punem hartie de copt.
- PASUL 9**
Pe un blat intindem foaia de aluat.
- PASUL 10**
Cu un cutit bine ascutit taiem aluatul de foietaj in patru patrate.
- PASUL 11**
Pe fiecare patrat punem cate un mar bine scurs de apa in care a stat.
- PASUL 12**
Umplem merele in locul in care a fost cotorul si casuta semintelor cu amestecul de miere, unt, nuca, stafide si scortisoara.
- PASUL 13**
Imbracam merele umplute in aluat spre varful fiecarui mar, adunand si strangand deasupra marginile patratelor de aluat.
- PASUL 14**
In mijlocul fiecarui pachet facut introducem cate un baton de scortisoara, prinzand aluatul.
- PASUL 15**
Asezam merele in tava pregatita pentru cuptor.
- PASUL 16**
Cu ajutorul unei pensule ungem cu ou batut fiecare mar umplut.
- PASUL 17**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 35-40 de minute.

PASUL 18

Cand foietajul este rumenit, scoatem tava cu mere din cuptor.

PASUL 19

Servim merele calde cu miere de albine deasupra sau cu o cupa cu inghetata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Mere Umplute in Aluat de Foietaj.***

POFTA BUNA!

SFAT

Daca dorim ca desertul sa fie unul de post nu folosim ou pentru a unge merele.