



reteta-video.ro

## Placinta cu Mere

Nu stiu daca v-am mai spus dar cea mai buna **placinta cu mere** pe care am mancat-o vreodata e cea a mamei mele. E aromata, frageda, cu un **aluat facut in casa** care pur si simplu se topeste in gura si pe care il putem folosi la orice alta placinta, cu mere, dovleac sau cu branza. Reteta **foilor de placinta** a mamei este cu 21 linguri cu zahar in aluat inasa, pentru ca mie mi se pare cam mult zahar am mai redus putin din cantitate. Sper sa nu radeti de mine dar, cand eram mica, tot invartindu-ma eu prin bucatarie pe cand mama facea placinta asta cu mere super simpla si rapida am invatat tabla inmultirii cu 9. Pentru ca mama ma pune sa ma fac utila si sa fac ingredientele pentru foi iar pentru o tava maaare toate erau multiplu de 9. Caci, ce sa vezi? Aluatul pentru **foaia de placinta cu mere** **minerala si ulei** se bazeaza pe cifra asta. Si uite asa, de 3 ori cate 9, de 5 ori cate 9, gata foaia frageda! Trecand peste intrebarilor de genul, „Deci cat fac?”, tot imi placea sa stau pe langa ea. Stiam ca daca masor bine si raspund corect primesc o bucata din **prajitura cu mere**, unul din colturi. Asta dupa ce mai beam si cel mai sanatos suc natural, adica zeama stoarsa a mamei mele. De ce eram asa de fericita cand primeam coltul placintei? Pentru ca marea „bataie” era tocmai pe ele. Ca si acum! Sigur ca sa puneti mai multa umplutura, inasa pentru noi **placinta facuta in casa** insemna mai multa foaie si mai putine mere. Uneori mama pune in umplutura si stafide, vanilie, coaja de lamaie sau cateva nuci rumenite si maruntite, inasa baza era scortisoara. Iar in bucatarie mama e de lesinai de pofta, iar noi trebuia sa asteptam ca **placinta cu mere** sa se raceasca. Chin!!! Pentru ca foaia, desi e moale, fragil si pufoasa, pe masura ce sta se inmoaie si devine si mai buna. Cu gandul la copilarie si cu plasa plina de mere chiar nu stiu cum v-am povestit pana acum despre **placinta cu foi fragede** a mamei mele si despre cum am invatat eu inmultirea. Poate pentru ca eu fac destul de des, indiferent cat de mare e tava, tot se gaseste cineva care sa fure un colt de placinta.

### INGREDIENTE PLACINTA CU MERE

**Pentru aluatul fraged** (folosim aceeasi lingura pentru a masura ingredientele):

- 45 linguri cu faina
- 15 linguri cu zahar
- 21 linguri cu ulei
- 21 linguri cu apa minerala carbogazoasa
- 2 oua
- un plic cu praf de copt

#### **Pentru umplutura:**

- 2 kg de mere
- 5 linguri cu zahar
- 2 lingurite cu scortisoara macinata
- zeama stoarsa de la o lamaie
- sare
- un cub de unt pentru uns tava

### MOD DE PREPARARE PLACINTA CU MERE

#### **PASUL 1**

Radem merele pe razatoarea mare. Din cand in cand le stropim cu zeama de lamaie pentru a evita oxidarea. Le stoarcem de zeama si le punem intr-o cratita antiaderenta. Adaugam peste ele cele 5 linguri cu zahar (puneti exact dupa gustul vostru), amestecam si le calzim pe foc mediu cam 15 minute, pana cand merele sunt moi si fara zeama. Din cand in cand amestecam pentru ca merele sa nu se prinda de cratita. Inchidem aragazul, punem scortisoara peste merele calite si lasam umplutura sa se raceasca.

#### **PASUL 2**

Ungem cu unt o tava cu dimensiunile de 30x40 cm.

#### **PASUL 3**

Punem ouale intr-un castron mare, adaugam zaharul, turnam uleiul si apa minerala carbogazoasa si amestecam bine. Punem cca 1/2 sfert de lingurita cu sare si omogenizam.

#### **PASUL 4**

Stingem praful de copt intr-o lingura cu zeama de lamaie si il punem peste amestecul de oua, zahar, ulei si apa. Incepem sa adaugam faina lingura cu lingura si omogenizam de fiecare data. Cand nu mai putem folosi telul incepem sa framantam cu mama. Continuam sa adaugam treptat faina. In functie de faina folosita este posibil sa mai avem nevoie de 1-2 linguri sau, dimpotriwa, sa mai reduc cantitatea cu 1-2 linguri. Aluatul pentru placinta trebuie sa fie suficient de tare cat sa poata fi intins cu usurinta. Cand este gata coacem desprinde de pe mana si de pe peretii castronului.

#### **PASUL 5**

Incalzim cuptorul.

Impartim aluatul in doua si intindem prima jumătate într-o foaie cu dimensiunile puțin mai mari decât cele ale tavii. Aluatul pentru ce două foaie poate fi pastrat acoperit, la temperatura camerei. Fie presaram blatul cu făina, fie folosim o hartie de copt. Intindem din centru spre margini pentru ca foaia de placinta sa fie cat mai uniforma. O rulam pe sucitor, o desfacem deasupra tavii si tragem uniform margini cat baza tavii sa fie bine acoperita.

#### **PASUL 6**

Deasupra foii punem umplutura de mare racita si o intindem bine.

#### **PASUL 7**

Intindem la fel si a doua foaie, o strangem pe sucitor si o desfacem deasupra umpluturii. Apasam usor aluatul cu degetele si, daca e cazul, mai tragem puțin de foaie cat sa acopere bine merele calite.

#### **PASUL 8**

Taiem marginile de aluat in exces si intepam placinta din loc in loc cu o furculita. O punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-45 de minute.

#### **PASUL 9**

Cand este rumenita scoatem prajitura cu mere din cuptor si o lasam sa se raceasca complet in tava. Apoi o feliem si presaram deasupra cu zahar pudra.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Placinta cu Mere si Foi Fragede de Casa*.**

**POFTA BUNA!**