reteta-video.ro

Prajitura cu Mere, Iaurt, Nuca si Ciocolata

Prajitura cu mere, iaurt, nuca si ciocolata poate ca nu este cea mai buna **prajitura cu mere** care exista pe lumea asta, ca na, gu sunt diferite. Insa, daca e sa ma intrebati pe mine, de departe este o prajitura simpla si rapida. Este genul acela de desert din car imposibil sa te opresti dupa prima bucata. Se face repede si usor, si la fel se si mananca, e ieftina si spornica.

Te scoate din incurcatura cand ai pofta de ceva bun, dar nici nu vrei sa stai cu orele in bucatarie. Chiar si unui incepator ii iese sigu genul de **prajitura cu iaurt si fructe** care se face in doi timpi si trei miscari. Are muuulte fructe, blatul pufos este cu oua intregi, i unt, cel mai simplu posibil, iar merele coapte, nuca si ciocolata, pe care le gasesti in interior, sunt ca o surpriza.

Nu stiu cum este pentru voi, dar pentru mine toamna vine obligatoriu cu o **prajitura pufoasa cu mere**. In zilele cu soare bland, im sa-mi savurez ceaiul sau cafeaua in lumina calduta, langa o prajitura simpla de casa. Combinatia dintre parfumul merelor si scort aromata este una care imi aminteste mereu de copilarie. De **placinta cu mere** a mamei si de nerabdarea cu care asteptam un c Parca nu este nimic mai reconfortant decat sa bag in cuptor o **prajitura cu mere si scortisoara**, iar casa sa se umple cu un parfu si irezistibil.

Insa reteta de astazi nu e o simpla prajitura cu mere, v-ati dat voi seama. Pentru ca le are pe toate, cat toata lumea sa fie multumi putin la noi asa este). Vorbim despre o **prajitura cu mere, iaurt, nuci si ciocolata**. O prajitura de toamna-iarna, si nu numai, pe Ca daca nu ma laud eu, pai atunci cine?

Zici ca e o **negresa cu mere** dar, in acelasi timp, este moale, pufoasa si usor umeda, pentru ca este o **prajitura cu iaurt**. Parfun gustoasa, **prajitura cu ciocolata si mere** e numai buna de savurat alaturi de oameni dragi, na, merele, scortisoara, nucile si cio merg mana in mana.

In plus, o prajitura pufoasa cu fructe mai usoara nu cred ca se poate. Adica in 20 de minute este gata de bagat in cuptor si as cateva ingrediente pe care le avem in casa mereu. Apoi ti se topeste in gura si parca se topeste si din farfurie, caci dispare ca prin Fix genul de desert ieftin care imi place mie. Fara creme, fara mari pretentii, exact genul de prajitura simpla care iti merge la suflet.

Aluatul seamana cu cel al unui **chec umed** si, desi nu este din categoria deserturilor cu mere sofisticate, ei bine, gustul este prea b sa nu o refaci cat de des poti cu orice fructe. O prajitura pentru care nici macar nu separam ouale, atat este de usoara. Sa va fie de

Nu uitati sa va abonati la canalul meu de Youtube pentru mai multe retete simple si rapide: Abonare Reteta-Video!

Alte retete de prajituri cu mere simple si rapide:
Prajitura Negresa cu Mere si Bezea
Placinta cu Mere si Nuci cu Foi Subtiri (Baklava cu Mere)
Prajitura cu Mere Rase in Aluat
Prajitura cu Mere, Nuca si Aluat Fraged Razuit
Prajitura Rasturnata cu Mere
Placinta cu Mere de Post
Chec cu Mere, Iaurt, Scortisoara si Glazura
Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate
Prajitura Umeda cu Mere

INGREDIENTE:
3 mere medii
4 oua
120 g de zahar
150 g de iaurt grecesc
150 g unt topit si racit
250 g de faina
15 g cacao
o lingurita cu scortisoara
un plic cu praf de copt (10 g)
75 g de ciocolata neagra
50 g de nuca, tocata mare
o lingurita cu extract de vanilie
coaja de la o lamaie bio
zeama de la o lamaie
sare
un cub de unt pentru uns tava

SFATURI:
1. Ce soi de mere folosim? De preferat niste mere nu foarte tari si nu foarte zemoase. Eu am avut mere Golden, care la copt dev
si delicioase, dar sunt foarte bune orice mere.

2. Prajitura cu nuci si ciocolata poate fi facuta si cu **alte fructe**: capsuni, caise, piersici, nectarine, pere, gutui, mango, ananas,
visine, fructe de padure, zmeura, coacaze, afine, mure, smochine, struguri, orice fructe care se potrivesc cu ciocolata.

3. Este bine ca **ouale** folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu macar 2 ore i
pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.

4. Iaurtul trebuie sa fie cat mai gras si cu cat mai putin zer (daca aveti un iaurt mai slab, il puneti cu cateva ore inainte intr-o sita si i
sa se scurga bine zerul).

5. Iaurtul grecesc poate fi inlocuit cu smantana.

6. Untul, de preferat cu minim 80 % grasime, poate fi inlocuit cu ulei cu gust neutru, cum este cel de floarea soarelui. Sau puteti sa
jumatate din cantitate ulei si jumatate din cantitate unt topit si racit.

7. Pentru o prajitura cu mere cu adevarat buna, este important sa folositi **cacao** de calitate.

8. Daca nu va place **scortisoara**, sigur ca puteti renunta la ea insa, in general, merele si scortisoara merg bine impreuna.

9. Daca nu va place **ciocolata neagra**, puteti folosi ciocolata cu lapte.

10. Este obligatoriu sa facem prajitura cu mere s**i nuca**? Nu, puteti sa faceti prajitura cu mere simpla, fara nuca sau puteti sa folos
de migdale, alune, fistic sau caju. Inainte de o toca, pentru un plus de gust, este bine sa rumeniti putin nuca, intr-o tigaie fara grasim

11. Vanilia si coaja de lamaie sau de portocala bio, aduc aroma in orice prajitura.

12. Zeama de lamaie impiedica oxidarea puternica a merelor, nu renuntati la ea!

MOD DE PREPARARE:
1. Pregatire ingrediente.
Incalzim cuptorul.
Ungem cu unt o tava cu peretii detasabili, cu diametrul de 23 cm, si baza si marginile, la baza careia aranjam hartie pentru copt.
Taiem merele in jumatati, le scoatem casuta cu seminte, le indepartam partile lemnoase, apoi le taiem in cubulete de 1,5- 2 cm.
Imediat turnam peste mere zeama de lamaie, amestecam si le lasam deoparte.
Tocam ciocolata neagra.
Peste faina punem pudra de cacao, praful de copt si scortisoara si amestecam.

2. Pregatire prajitura cu mere, nuci si ciocolata.
Peste oua adaugam zaharul si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand ameste
tripleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei creme (10-12 minute).
Adaugam vanilia si coaja de lamaie bio.
Punem iaurtul in stil grecesc, cel cu 10% grasime, si untul topit si racit si mixam, la viteza mica, pana la omogenizare.
Peste aceasta compozitie cernem ingredientele uscate.
Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa, dar n
mult.
Adaugam nuca tocata mare si ciocolata neagra si amestecam putin si usor, tot cu spatula.
Punem cubuletele de mere si amestecam usor, tot cu spatula, doar cat merele sa se acopere cu aluat.

3. Timp si temperatura de coacere.
Turnam compozitia pentru prajitura in tava pregatita si nivelam deasupra, apasand usor.
Punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 15 minute, apoi micsoram tempera
170 de grade si o mai lasam 45-50 de minute (depinde de cuptor), pana cand este rumenita, trece testul scobitorii si marginile sur
desprinse de forma.

4. Servire si pastrare.
Lasam prajitura cu fructe sa se raceasca 10 minute in tava asezata pe un gratar (este foarte frageda), apoi o scoatem din forma, ev
indepartand si hartia de copt, si o lasam sa se raceasca complet, tot pe un gratar de bucatarie, timp in care toate aromele se combi
Dupa ce s-a racit complet, puteti servi prajitura cu mere simpla, pudrata cu zahar, cu un glob de inghetata alaturi, cu sos de vani
caramel sarat, cu un mot de frisca, sau ii puteti face o glazura.
Este perfecta langa o cafea, un ceai, un pahar cu lapte caldut, lapte batut, iaurt sau o limonada rece, fie la micul dejun, pentru gu
copiilor, de luat la pachet, de savurat dupa o masa de pranz in familie, intr-o dupa-amiaza mai domoala, in orice zi si la orice ora.
Poate fi pastrata in frigider, in cutii inchise ermetic 2-3 zile, de preferat netaiata ca sa nu se usuce, ramane la fel de pufoasa.

SFATURI:
1. Puteti face **prajitura cu mere si nuci** si intr-o forma de chec mai mare, o tava de 20x20 cm sau cu dimensiuni apropiate sau in
de briose.

2. Curatam merele de coaja? Depinde de gustul vostru. Eu nu le-am curatat, coaja este plina de gust, insa nu este obligatoriu.

3. Pregatiti ingredientele inainte de a incepe efectiv pregatirea prajiturii. Daca ouale batute cu zaharul apuca sa se lase inai
desertul sa ajunga la cuptor, aerul va iesi din aluat, prajitura nu va creste si nici nu va fi pufoasa.

4. De ce la prajituri se amesteca **faina cu praful de copt** si ingredientele uscate? In felul acesta ne asiguram ca se vor distribui u
in aluat.

5. Pentru a obtine o **prajitura cu mere pufoas**a, din oua intregi, este necesara **mixarea** indelungata a zaharului cu ouale, cel putin
minute. Nu sunt chiar spuma, ca la albusuri, compozitia este fluida, dar foarte aerata. Cu cat mixam mai mult, cu atat blatul prajit
creste mai mult si va fi mai pufos.

6. Nu puneti **untul topit** cald peste oua, pentru ca o sa faceti o omleta!

7. De ce se cern ingredientele uscate? In acest fel acumuleaza aer, esential pentru un blat pufos, si scapam si de bulgarasii de
si de faina.

8. Dupa ce adaugati **ingredientele uscate** nu folositi mixerul, nu vreti sa se dezvolte glutenul. Daca se dezvolta glutenul int
prajiturii devine dens si cauciucat.

9. Dupa ce adaugati **ingredientele uscate** in compozitia pentru prajitura cu mere si iaurt, nu **amestecati** mai mult decat este nev
doar pana la incorporare, cat sa nu mai aveti pungute de faina, pentru ca altfel nu veti avea o prajitura pufoasa. Este important
amestecati circular, ci numai pe verticala, pentru a nu pierde volumul de aer incorporat in aluat.

10. Dupa ce puneti **nuca si ciocolata** in aluatul prajiturii cu mere si iaurt amestecati putin si incet pentru a pastra cat mai mult
blatul cu unt.

11. Dupa ce adaugati **merele** in aluatul prajiturii cu ciocolata si nuci nu amestecati mult, fructele pot elibera prea mult suc si compoz
inmoaie.

12. Nu bateti tava de masa, nu vreti sa pierdeti aerul din aluat si prajitura cu mere sa nu creasca. Nivelati, apasand usor.

13. In primele 15 de minute de **coacere**, nu deschideti usa cuptorului, pentru ca socul termic va face prajitura cu iaurt si mere sa s
Daca prajitura se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute o acoperiti cu o hartie de copt.

14. Nu trebuie sa exagerati cu coptul pentru ca prajitura cu mere se poate usca prea tare, trebuie sa ramana usor umeda in interio
treaca testul scobitorii.

15. Dupa ce scoateti **prajitura cu iaurt si mere** din cuptor nu o lasati in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa.

16. In cazul in care nu aveti o **forma cu peretii detasabili**, este mai bine sa lasati prajitura cu fructe sa se raceasca in tava, asez
un gratar de bucatarie este super frageda si se poate rupe usor.

17. Taiati prajitura cu mere si ciocolata doar dupa ce s-a racit complet.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Mere, Nuci si Ciocolata, Iaurt si Scortisoara.*
POFTA BUNA!