



reteta-video.ro

Prajitura cu Mere, iaurt si Scortisoara

Prajitura cu mere, iaurt si scortisoara poate nu este cea mai buna prajitura cu mere care exista pe lumea asta, ca na, gusturile sunt diferite. Insa, daca e sa ma intrebati pe mine, de departe este o **prajitura cu mere simpla si rapida**. Este genul acela de desert din care este imposibil sa te opresti dupa prima bucata.

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

Inca de cand am pus **prajitura cu mere si iaurt** in cuptor, ma si vedeam savurand-o! Pufoasa, aromata, usor umeda si plina de mere. Mi-a umplut casa de parfum. Tare grea a fost asteptarea pana cand **prajitura umeda cu iaurt si mere** s-a racit. Grea, grea! Caci desertul cu fructe a fost gata cat ai zice mere, mai ca-mi venea sa-l tai caldut. Nu mai aveam rabdare!

Va marturisesc ca la noi, aceasta **prajitura pufoasa cu mere** a mers perfect si la micul dejun, a fost si gustare dulce, dar si desert. Am inceput cu o felie la micul dejun si mi-am mai taiat inca 2 bucati langa ceasca de cafea. Abia a prins pranzul, caci toata lumea a gustat cate o felie din prajitura cu iaurt si mere, apoi a mai luat inca una sau doua.

In plus, o **prajitura cu mere** mai usoara si mai simpla nu cred ca se poate. Adica in 15 minute este gata de bagat in cuptor si are 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 magie. Fix genul de desert ieftin care imi place mie. Fara creme, fara mari pretentii, exact genul de **prajitura simpla cu mere** care iti merita suflul. Nu-i chiar ca un clasic pandispan cu mere, dar este la fel de pufoasa, daca nu chiar mai, si deloc inecacioasa. Si mai rapida, si simpla! Fara albusuri batute spuma, fara sa ne complicam.

Asa ca, daca vreti ceva dulce si ieftin, o **prajitura cu mere rapida** aduna toata familia si e cel mai simplu de facut! Nu mai stiti cum sa puneti in pachetelul pentru scoala? O bucatica de prajitura cu fructe este salvatoare! Mai ales daca cei mici nu prea mananca fructe. Iar le plac prajiturile, este o buna solutie sa-i pacaliti.

Poate ca m-am cam indragostit eu de ea dar, dupa mine, o **prajitura cu iaurt si fructe** este perfecta la orice ora, la micul dejun sau cafea sau un ceai, gustarea de langa un pahar cu lapte sau iaurt, de luat la pachet, sau de savurat dupa o masa de pranz in familie. Este moale, pufoasa, dar usor umeda, parfumata si gustoasa, numai buna de savurat oricand alaturi de oameni dragi. Sa va fie de folos!

SFATURI:

- 1. Prajitura umeda cu iaurt** poate fi facuta si cu alte fructe: caise, piersici, pere, gutui, mango sau ananas.
- 2.** Putem sa facem prajitura cu mere si intr-o forma de chec, intr-o tava de 20x20 cm sau in forme de briose. Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul, tapetam tava cu hartie de copt si o ungem cu un cub de unt.
- 3.** Este bine ca ouale folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.
- 4. Ce fel de ulei se foloseste pentru prajitura?** Uleiul vegetal, unul fara aroma intensa, face ca genul acesta de prajitura sa fie mai umeda. Folosim un ulei neutru: de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de molid, vor schimba gustul prajiturii cu mere. Uleiul poate fi inlocuit cu unt, cu minim 80% grasime, sau putem sa punem jumatate din cantitatea de unt si jumatate din cantitatea de unt topit si racit.
- 5.** Iaurtul grecesc poate fi inlocuit cu smantana.
- 6. Curatam sau nu merele de coaja?** Depinde de gustul vostru. Eu nu le-am curatat, coaja este plina de gust, insa nu este obligatoriu.
- 7. Ce soi de mere folosim?** Este de preferat sa folosim mere mai tari si nu foarte zemoase: Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Braeburn, Ionatan, Idared sau Florina, dar sunt foarte bune orice mere.
- 8.** Pentru un plus de gust in prajitura cu mere, mai putem adauga coaja rasa de lamaie sau de portocala bio.

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

10. **Este obligatoriu sa facem prajitura cu mere si nuca?** Nu, putem sa facem prajitura cu mere simpla, fara nuca sau put folosim fulgi de migdale, alune, fistic sau caju. Inainte de a toca, pentru un plus de gust, este bine sa rumenim putin nuca, intr-o tiga grasime.

11. Pentru ca merele se oxideaza repede, le scufundam imediat dupa ce le taiem in apa rece si turnam peste ele zeama de lamaie.

12. Pentru a obtine o prajitura cu mere pufoasa, din oua intregi, este necesara mixarea indelungata a zaharului cu ouale la temperatura camerei, cel putin 10 de minute. Cu cat mixam mai mult, cu atat blatul prajiturii va creste mai mult si va fi mai pufos.

13. De ce la prajituri se amesteca faina cu praful de copt? Astfel agentul de crestere se distribuie uniform in prajitura. La fel de important este sa le cernem pentru a acumula cat mai mult aer.

14. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru prajitura cu mere si iaurt, nu amestecam mai mult decat este nevoie doar pana la incorporare, cat sa nu mai avem pungute de faina, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Este important sa amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat.

15. Inainte de a punem feliile de mar peste straturile de aluat ale prajiturii le stergem bine cu servetele din hartie, nu vrem sa punem in desert.

16. **Coacere prajitura cu mere si scortisoara.** In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul va face prajitura cu mere sa se lase. Daca desertul cu mere se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute il acoperim cu o hartie de coacere.

17. Nu trebuie sa exageram cu coptul pentru ca prajitura cu mere se poate usca prea tare, trebuie sa ramana usor umeda in interior pentru a trece testul scobitorii.

18. Dupa ce scoatem prajitura cu iaurt si mere din cuptor nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa. Dupa ce se raceste 10 minute, o scoatem din tava fierbinte, eventual cu tot cu hartia de copt, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet.

19. Putem felia prajitura cu mere doar dupa ce s-a racit complet.

Alte retete de prajituri simple cu mere gasiti aici:

[Prajitura cu Mere, Nuca si Aluat Fraged Razuie](#)

[Prajitura cu Mere Rase in Aluat](#)

[Prajitura de Post cu Mere, Nuci si Scortisoara](#)

[Prajitura Rasturnata cu Mere](#)

[Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate](#)

[Placinta cu Mere](#)

[Placinta cu Mere de Post](#)

[Chec cu Mere si Scortisoara](#)

INGREDIENTE:

3 oua
150 g de zahar
90 ml de ulei (de floarea soarelui)
150 g de iaurt grecesc
320 g de faina
3-4 mere medii
3 linguri cu zahar brun
o lingura cu scortisoara
zeama de la o lamaie
o lingurita cu extract de vanilie
un plic cu praf de copt (10 g)
sare
50 g de nuca, tocata mare

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire ingrediente pentru prajitura cu mere.

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o tava cu diametrul de 23 cm, si baza si marginile, pe fundul careia aranjam hartie pentru copt.

Peste zaharul brun adaugam scortisoara, amestecam bine si le lasam deoparte.

Taiem merele in jumatai, le scoatem casuta cu seminte, le indepartam partile lemnoase, apoi le taiem in felii subtiri cu ajutorul mandoline sau cu un cutit, cat sa aiba grosimea de cam o jumata de cm.

Punem merele intr-un castron cu apa rece si turnam peste ele zeama de lamaie (ca sa nu se oxideze).

2. Pregătire prajitura cu iaurt.

Peste oua punem cele 150 g de zahar si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana amestecul isi dubleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei creme (8-10 minute).

Turnam uleiul, punem iaurtul grecesc si extractul de vanilie si mixam, la viteza mica, pana la omogenizare.

Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina si praful de copt si le cernem.

Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa, dar nu mult.

3. Pregătire prajitura cu mere, iaurt si scortisoara.

Punem jumatate din compozitie in tava pregatita si nivelam usor deasupra, avand grija sa ajungem pana la marginile formei.

Stergem cu servetele din hartie feliile de mar (tinute pana acum in apa cu zeama de lamaie) si le asezam peste aluat, usor suprapun cerc, cat sa acoperim toata suprafata.

Peste mere presaram intr-un strat uniform cam doua treimi din amestecul de zahar brun si scortisoara.

Deasupra punem aluatul ramas, il nivelam si il intindem pana la marginea formei.

Peste aluat punem un nou strat de felii de mere, la fel, sterse inainte cu servetele din hartie, circular si usor suprapuse.

Peste mere presaram nuca si amestecul de scortisoara si zahar brun ramas.

4. Temperatura si timp de coacere prajitura cu mere si scortisoara.

Punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15 minute, apoi micșoram temperatura la 170 de grade si o mai lasam de minute, pana cand este rumenita, iar o scobitoare introdusa in centru, fara sa atingem stratul de mere din mijloc, iese curata.

Lasam prajitura cu fructe sa se raceasca 10 minute in tava pe un gratar (este foarte frageda), apoi o scoatem din forma si o lasam raceasca complet, tot pe un gratar de bucatarie.

5. Servire si pastrare.

Dupa ce s-a racit complet, o putem servi simpla, pudrata cu zahar, sau o servim cu un glob de inghetata alaturi, cu sos de caramiziu sau ii putem face o glazura.

Poate fi pastrata intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic 3-4 zile, ramane la fel de pufoasa.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Mere, Iaurt si Scortisoara*.

POFTA BUNA!