reteta-video.ro

Prajitura cu Mere Rase in Aluat

Prajitura cu mere rase in aluat poate nu este cea mai buna prajitura cu mere care exista pe lumea asta, ca na, gusturile sunt d
Insa, daca e sa ma intrebati pe mine, de departe este o **prajitura cu mere simpla si rapida**. Chiar si un incepator se descurca, da
sa foloseasca un mixer si o razatoare! Nu necesita cine stie ce aptitudini de cofetar, chiar si un copil mai maricel o poate face. D
este chiar minunat sa faceti impreuna o **prajitura cu mere rase**.

Cum cred ca se intampla in mai toate casele, aveam cateva mere, mai uratele, dar pline de gust (de la mama, evident), doar ca
ocoleam si le tot plimbam de colo-colo. Fiind weekend si, neavand nici desert si nici prea mult timp la dispozitie, mi-a zis ca e un m
bun sa fac din ele o **prajitura cu mere**.

Cand i-am spus lui Lore ca am de gand sa le pun intr-o **prajitura rapida cu mere**, a zis ca el parca nu are chef. Da, da, el devorato
prajituri de casa, insa fie vorba intre noi in ultima vreme incerca sa se abtina cat poate. Dar supriza, cand am scos **prajitura cu
pufoasa** si aromata din cuptor, a mancat un sfert din tava, si a decis ca e musai, musai sa o repet.

E drept, in casa mirosea naucitor a mere coapte si scortisoara si, chiar si eu visam sa-mi pun o bucata mare langa ceasca de cafe
le savurez pe amandoua in liniste, ca doar e weekend. Ceea ce am si facut! Recunosc, am o slabiciune pentru deserturile cu
Parfumul si savoarea lor dulce-acrisoara imi amintesc mereu de copilarie. De placinta cu mere a mamei si de nerabdarea cu
asteptam un coltisor. Parca nu este nimic mai reconfortant decat sa bag in cuptor o **prajitura cu mere si scortisoara**, iar casa
umple cu un parfum cald si irezistibil. Si eu stau la caldurica si ma rasfat cu ceva bun.

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 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 cu mere** care iti me
suflet.

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
puneti in pachetelul pentru scoala? O bucatica de prajitura cu fructe este salvatoare! Mai ales daca cei mici nu prea mananca fruc
le plac prajiturile, este o buna solutie sa-i “pacaliti”. Vreti un moment de tihna doar pentru voi? Sa nu ziceti ca nu v-am zis! O prajit
mar, o cana de ceai, o carte buna si o patura calduroasa sunt tot ceea ce aveti nevoie! Este moale, pufoasa, dar usor umeda, parf
si gustoasa, numai buna de savurat oricand alaturi de oameni dragi. Sa va fie de folos!

SFATURI:
1. Prajitura umeda cu fructe se poate pregati si cu capsuni, cirese, visine, zmeura, coacaze, mure, struguri sau gutui.

2. Putem sa facem prajitura cu fructe congelate sau cu fructe din compot? Da! Exista insa doua reguli simple: fructele t
decongelate si scurse foarte, foarte bine, la fel si cele din compot. Eventual, daca sunt foarte zemoase, inainte sa punem fruc
prajitura, presaram peste ele o lingura cu faina, altfel fructele congelate se vor inmuia in cuptor si vor lasa sirop. Faina are rolu
absoarbe acest sirop si astfel umiditatea nu va ajunge sa inmoaie aluatul. Fructele proaspete trebuie spalate bine si tamponate
servetel din hartie.

3. Putem sa facem un chec cu mere rase? Da, putem sa facem prajitura intr-o forma de guguluf, intr-o forma de chec obisnuita
tava dreptunghiulara de 20x20 cm, in una rotunda sau in forme de briose. Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, in
cuptorul si ungem tava cu un cub de unt.

4. Este bine ca ouale folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiec
deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separam albusul de galbenus.

5. Pentru un plus de gust in prajitura cu mere, mai putem adauga coaja rasa de lamaie sau de portocala bio, 50 g de fructe confia
50 g de nuca macinata mare.

6. Ce fel de ulei se foloseste pentru prajitura? Uleiul vegetal, unul fara aroma intensa, face ca genul acesta de prajitura sa fie mai u
Folosim un ulei neutru: de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de maslin
schimba gustul prajiturii cu mere. Uleiul poate fi inlocuit cu unt, cu minim 80% grasime.

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

8. Curatam merele de coaja? Depinde de gustul vostru. Eu le-am curatat pentru ca erau cam uratele, insa nu este obligatoriu.

9. In functie de soiul de mere, dimensiunile acestora si de cat de zemoase sunt, puteti avea nevoie de 3-5 mere. Dupa ce radem m pe razatoarea cu ochiuri mari este important sa le stoarcem bine, bine, asta pentru ca vrem o prajitura pufoasa, nu densa! Sucul de care se aduna este numai bun de baut cu pofta pana cand prajitura este gata.

10. Inainte de a pune merele rase si scurse in aluatul pentru prajitura trebuie sa le cantarim. Folosim 200-220 g de mere rase prajitura cu mere nu va creste.

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

12. Pentru o prajitura pufoasa este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, deg inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.

13. Dupa ce adaugam ingredientele uscate, nu amestecam mai mult decat este nevoie, ci doar pana la incorporare, cat sa nu mai pungute de faina, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Nu amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se volumul de aer incorporat in aluat. La fel procedam si dupa ce adaugam merele rase.

14. Coacere prajitura cu mere rase. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic v prajitura cu mere sa se lase.
Daca desertul cu mere se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute il acoperim cu o hartie de copt.
Nu trebuie sa exageram cu coptul, pentru ca prajitura cu fructe se poate usca prea tare, ea trebuie sa ramana usor umeda in in
Daca facem testul scobitorii, aceasta trebuie sa aiba cateva firimituri de aluat pe ea, este o prajitura cu multe fructe, frageda s umeda in interior, nu uscata.

15. Dupa ce scoatem prajitura cu mere rase din cuptor nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa. Dupa racoreste 5 minute, o scoatem din tava fierbinte, eventual cu tot cu hartia de copt, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam racoreasca complet.
In cazul in care nu aveti o forma cu peretii detasabili, este mai bine sa lasati prajitura cu fructe sa se raceasca in tava, este super fr si se poate rupe usor.

16. Putem felia prajitura cu mere in aluat doar dupa ce s-a racit complet. O putem servi simpla, pudrata cu zahar, cu un glob de ing de vanilie alaturi, cu sos de caramel sarat sau ii putem face o glazura.

Va las mai jos alte idei de prajituri simple cu mere, numai bune de incercat:
Prajitura Rasturnata cu Mere
Chec cu Mere, Iaurt, Scortisoara si Glazura
Placinta cu Mere de Post
Chec Umed cu Mere Caramelizate
Tarta Rasturnata cu Mere Caramelizate
Placinta cu Mere si Aluat Fraged
Chec cu Mere si Scortisoara

INGREDIENTE:
4-5 mere mici
5 albusuri
5 galbenusuri
40 ml de ulei
100 g de zahar
200 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
o lingurita cu scortisoara
un plic cu praf de copt (10 g)
sare
zeama stoarsa de la o lamaie

MOD DE PREPARARE:
1. Cum se pregatesc merele. Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o tava cu diametrul de 23 cm, si baza si marginile, pe fundul aranjam hartie pentru copt.
Radem merele pe razatoarea cu gauri mari (sau folosim robotul). Apoi le stoarcem foarte bine cu mainile sau intr-un tifon si le p intr-o sita la scurs. Turnam peste mere zeama de lamaie, pentru a nu se oxida, si le lasam in sita sa se scurga.

2. Pregatire ingrediente pentru prajitura cu mere rase in aluat. Peste faina punem praful de copt si amestecam bine.
Peste galbenusuri turnam uleiul (putem adauga si coaja rasa de lamaie sau de portocala bio) si amestecam bine cu o furculita sau tel pana la omogenizare.

3. Cum se face spuma de albusuri. Punem albusurile intr-un alt castron, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sar batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana obtinem o bezea tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului si face moate.

4. Cum se face prajitura cu mere rase. Adaugam extractul de vanilie si galbenusurile frecate cu ulei si mixam, la viteza mica, 20 secunde, dar nu mai mult.
Asezam deasupra castronului o sita in care punem ingredientele uscate si le cernem. Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.
Cantarim 200 g de mere rase si bine scurse si le adaugam in aluat, punem scortisoara (fructe confiate si nuca macinata, daca folo amestecam usor, tot cu spatula, tot cu miscari de jos in sus, pana cand avem un aluat omogen.

5. Temperatura si timp de coacere prajitura cu mere in aluat. Turnam compozitia in tava pregatita, o intindem pe toata supra nivelam usor deasupra.
Punem prajitura cu mere in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10 minute, apoi reducem temperatura la 160 de grade si coacem 45-50 de minute, pana cand este rumenita si trece testul scobitorii (depinde de cuptor).

6. Servire prajitura cu mere. Lasam prajitura 5 minute sa se racoreasca in tava, apoi o scoatem din forma fierbinte (fara hartia de si o lasam sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie. Dupa ce s-a racit complet, presaram deasupra zahar pudra sau ii face o glazura de ciocolata sau de lamaie.

7. Pastrare prajitura cu mere rase. Poate fi pastrata intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic, 2-3 zile. Este o prajitura u pufoasa, frageda si aromata, perfecta langa o cafea aburinda, o cana cu ceai, un pahar cu lapte caldut sau o limonada rece, fie la dejun, pentru gustarea copiilor, sau in orice moment al zilei.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Mere Rase in Aluat.*
POFTA BUNA!