

Prăjitură cu mere



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

2 ouă
100 g zahăr
1 plic [Zahăr Vanilat Bourbon](#) de la Dr. Oetker
250 g făină
3 lingurițe rase [Praf de copt](#) de la Dr. Oetker
150 g iaurt (1,5 % grăsime)
3 lingurițe ulei

Pentru decor:

25 g migdale decojite și mărunțite
cca. 850 g mere

Mod de preparare:

Se rumenesc puțin migdalele într-o tigaie fără grăsime și se lasă la răcit pe o farfurie. Se curăță merele, se taie în patru, se îndepărtează sâmburii și se feliază în opt părți.

Pentru aluat se amestecă ouăle într-un castron cu ajutorul unui mixer la treapta cea mai înaltă, timp de 1 minut. Se adaugă zahărul și zahărul vanilat Bourbon și se mai amestecă încă 2 minute.

Se amestecă făina cu praful de copt. Jumătate din cantitate se încorporează în crema de ou, iar restul se amestecă cu iaurtul și uleiul și se adaugă tot în această compoziție mixând ușor. Aluatul se pune într-o formă pentru copt cu diametrul de 26 cm, tapetată cu hârtie pentru copt. Bucățile de mere și migdalele se pun deasupra aluatului. Apoi forma se introduce la cuptor.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 160 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 2-3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 25 minute



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



După coacere forma se scoate din cuptor și se îndepărtează marginile. Prăjitura se lasă la răcit pe un grătar de bucătărie. După ce s-a răcit, se pune pe un platou.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro