

Plăcintă cu mere ca la bunica

Rețeta bunicii de plăcintă zemoasă cu mere, stafide și brânză – rapid și simplu de preparat – savuroasă ca la bunica.

12 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru garnitura de mere:

1 kg mere
125 g Stafide aurii Dr. Oetker
100 g zahăr
2 lingurițe scorțișoară (măcinată)

Pentru blat:

60 g unt
60 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
4 ouă (mărime medie)
250 g brânză dulce
100 g făină
2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

Pentru pudrare:

zahăr pudră (puțin)

1 Pregătirea:

Se unge baza unei forme de copt cu margine detașabila (diametru de 26cm). Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

2 Garnitura de mere:

Merele se curăță de coajă, se taie în sferturi și apoi cubulețe mici. Se amestecă apoi cu stafide, zahăr și scorțișoară.

3 Prepararea blatului:

Într-un vas de mixare se freacă spumă untul (sau margarina) cu mixerul (cu paletele de batere). Amestecând continuu se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat și coaja rasă de lămâie și se amestecă până ce se obține o masă legată, omogenă. Se încorporează pe rând, ouăle, fiecare la circa jumătate de minut, la viteză maximă. În continuare se încorporează brânza. Făina se amestecă cu praful de copt și se încorporează scurt, în două reprize, la viteză mică. Compoziția de aluat se toarnă în forma de copt și se nivelează. Deasupra se toarnă amestecul de mere. Forma se introduce în cuptor și se coace.

Groove/Height: în partea de jos**Durată de coacere: 45 Minute**

- 4** Înainte de servire prăjitura se desprinde din forma de copt și se pudrează cu zahăr pudră.