

Plăcintă cu mere și migdale

Cea mai bună rețetă pentru o prăjitură cu fructe și migdale – prăjitura cu mere, acoperită, la tavă, ușor de preparat.

20 bucăți



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru umplutura de mere:

- 1,5 kg mere
- 50 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 1 vârf de cuțit scorțișoară (măcinată)
- 30 g Stafide aurii Dr. Oetker
- 50 g unt
- 50 g zahăr

Pentru aluatul fraged:

- 400 g făină
- 4 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker
- 70 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 2 ouă (mărimea M)
- 4 linguri lapte
- 150 g unt

Suplimentar:

- 1 gălbenuș
- 1 lingură lapte
- 50 g migdale feliate

1 Pregătire:

Se unge tava de copt și se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 200 °C

Cuptor cu aer cald 180 °C

2 Prepararea umpluturii de mere:

Merele se curăță de coajă și se taie în bucăți mici (cubulețe sau pai). Se amestecă apoi cu zahăr, zahăr vanilinat, scorțișoară, stafide și unt într-o oală apoi se călesc ușor amestecând continuu. Se lasă să se răcească puțin și se potrivesc de gust cu zahăr.

③ **Prepararea aluatului fraged:**

Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul (cu paletele de frământare) la început scurt la viteză mică, apoi la viteza maximă până ce se obține un aluat omogen căruia i se dă la final o formă de rulou. Jumătate din cantitatea de aluat se întinde în tava de copt.

Umplutura de mere se toarnă peste aluatul din tavă.

Cum se aşază capacul de aluat peste umplutura de mere?

Cealaltă jumătate de aluat se întinde într-o foaie subțire de mărimea tăvii de copt, pe o hârtie de copt, apoi se rulează cu atenție împreună cu hârtia de copt. Ruloul de aluat se desfășoară apoi peste umplutura de mere.

Gălbenușul de ou se bate împreună cu laptele și cu acest amestec se unge aluatul. Se înțeapă apoi foaia de aluat în mai multe locuri cu o furculiță iar la final se presară migdalele. Se introduce tava în cuptor și se coace.

Groove/Height: în partea de jos

Durată de coacere: 25 Minute