



Placinta cu mere

Timp de vara, vreme de toamna, nostalgica...arome fine de mar, scortisoara merg la unison cu ploaia ce ne-a tinut in casa.

De mic copil am adorat placinta cu mere. Aceasta reteta o am de cand eram prin liceu de la o vecina. Multumesc, Suzana!



Vreau sa va spun ca este cel mai bun si fraged aluat, perfect pentru placinta sau cornulete umplute.

Aluat :

Ingrediente aluat

- 2 linguri otet
- 2 linguri zahar
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- Apa minerala rece
- 19-20 linguri de faina tip 550 (sau puteti folosi [aceasta faina](#) ori faina de casa)
- Untura topita
- 150 grame untura la temperatura camerei pentru uns aluatul

Preparare

Intr-o cana de 250 ml, punem 2 linguri de otet, 2 linguri de zahar, $\frac{1}{2}$ lingurita de sare, untura topita pana la jumatatea canii, apoi umplem cana cu apa minerala rece.



Omogenizam bine, transferam amestecul intr-un bol si adaugam faina.



Dupa ce am framantat aluatul, il punem pe masa, si-l lovim de masa de 50 de ori!

Terapie de descarcat energia negativa !



Presaram faina pe masa de lucru si intindem aluatul intr-un dreptunghi cu grosimea de aproximativ 0,5 cm.

Ungem bine cu untura moale (aproximativ 50 grame pentru fiecare etapa de intindere) si il impachetam.



Partea de sus o aducem spre mijloc, partea de jos o suprapunem peste aceasta.





Obtinem un dreptunghi ingust. Partea din stanga o aducem spre mijloc, partea dreapta la fel,



apoi indoim aluatul inca o data.



Sper ca am fost explicita, daca nu, pozele vor fi cele mai concludente.

Punem aluatul pe o farfurie, il acoperim cu folie alimentara si-l lasam la frigider 30 de minute.



Repetam aceasta operatiune de inca 2 ori (inclusiv ungerea cu untura), cu pauzele de racire.





Dupa ce am terminat cu impachetarile aluatului, il lasam la frigider 4-5 ore minim sau peste noapte. Eu l-am lasat toata noaptea pentru ca am vrut sa obtin rezultatul cel mai bun.

Umplutura

Ingrediente

- 50 grame unt
- 6 mere mari
- 150 grame de zahar sau mai mult daca merele nu sunt foarte dulci
- 1 lingurita scortisoara
- 1 plic zahar vanilat bourbon (acest [zahar vanilat](#), am spus de mai multe ori de ce nu recomand [zaharul vanilinat de tipul acesta](#))

Preparare umplutura

Intr-o cratita, punem untul la topit la foc mic. Adugam merele razuite, zaharul si le calim pana cand a scazut zeama lasata de mere.



si scortisoara si

Oprim focul, punem zaharul vanilat
lasam sa se raceasca.



Preparare placinta

Preincalzim cuptorul la 200 grade Celsius.

Ungem tava cu putin unt.

Portionam aluatul in 2 bucati.Oprim o bucata, a doua o lasam



la rece.



Presaram faina pe masa si intindem foaia cat suprafata tavii.



O asezam in tava, punem deasupra



merele calite si racite. Intindem a doua foaie de aluat si o asezam deasupra merelor. Cu un cutit sigilam margnile placintei, apoi o portionam in marimea dorita.



Intepam din loc in loc cu furculita si punem tava la cuptor pana cand placinta se rumeneste frumos (aproximativ 30-35 de minute, depinde de cuptor).



Scoatem placinta din cuptor, o lasam sa se raceasca si o pudram cu zahar pudra vanilat. Se serveste calduta.



Nemaipomenit de buna! Va recomand sa o incercati!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!