

Prajitura cu mere si bezea...simpla si deosebit de gustoasa si aromata!



Prajitura cu mere si bezea

(reteta Gabriela Cara)



Se curata 10 mere mari, se dau pe razatoarea mare si se calesc cu zahar dupa gust pana scade apa din ele. Oprim focul si adaugam zahar vanilat bourbon si scortisoara.



Aluatul:

5 oua, 250 g zahar + 5 linguri, 180 ml ulei, 125 ml apa clocotita, coaja de la o lamaie, 3,5 g drojdie uscata, 10 g praf de copt stins cu lamaie, faina cat cuprinde pentru ca aluatul sa curga in falduri (aprox. 300 g).

Ouale se separa. Galbenusurile se freaca cu 250 g zahar pana se albesc. Se adauga uleiul putin cate putin, apoi apa clocotita mixand rapid. Drojdia se adauga cand compozitia este calduta, apoi praful de copt stins. Incorporam faina treptat pana ajungem la consistenta dorita.

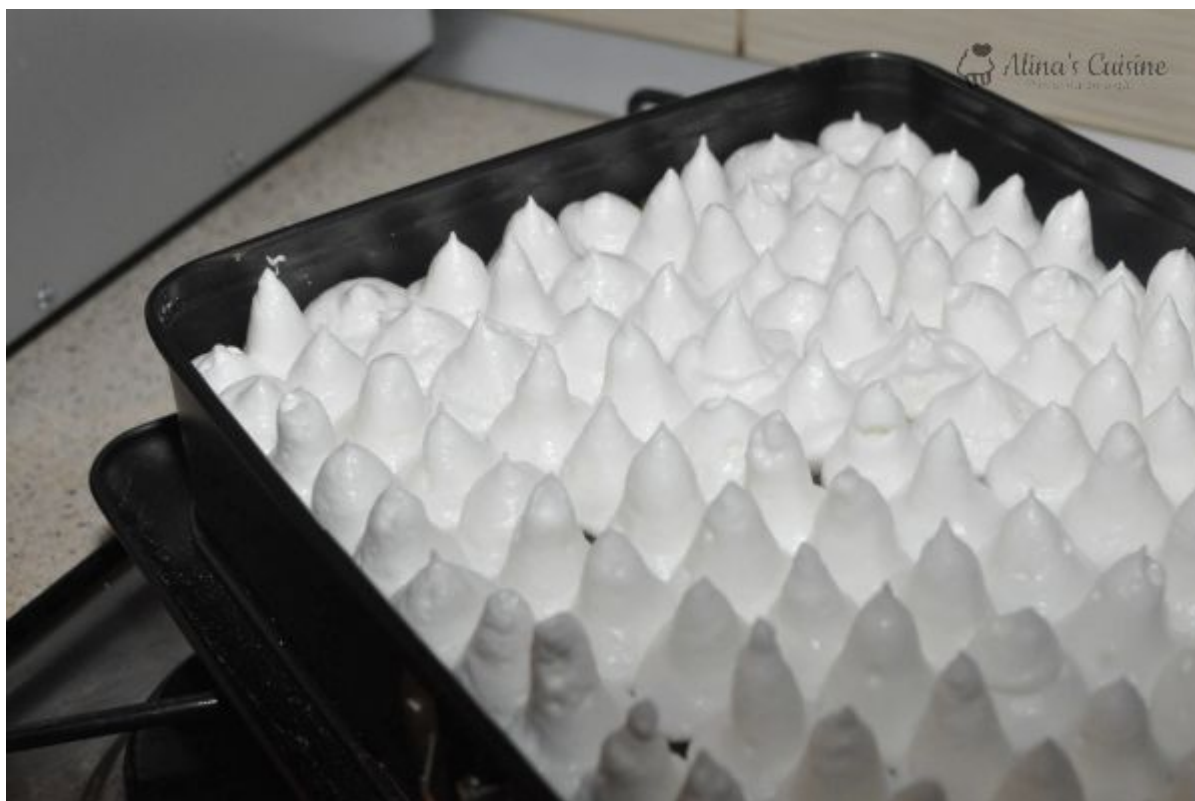


Ungem o tava cu unt, o tapetam cu faina si turnam compozitia. O coacem la cuptorul preincalzit la 180 de grade timp de 15 min. Dupa 15 minute o scoatem din cuptor si distribuim merele in strat uniform.



Bagam tava din nou la copt pentru inca aprox. 15-20 minute. In acest timp pregatim bezeaua din albusurile ramase si 5 linguri de zahar.

Punem si bezeaua deasupra prajiturii si o mai coacem pana prinde o crusta aurie.



Se lasa sa se raceasca. Veti observa ca bezeaua "va transpira" datorita siropului din mere.



Delicioasa!