



Prăjitură cu griș, lapte și mere

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 cană griș	1 cană	făină
1 cană zahăr din trestie	1 1/2 linguriță	praf de copt
1 cană lapte	2	ouă mari
4 mere medii, rase		scorțișoară

Instructions

O prăjitură ușoară, cu o rețetă simplă și rapidă. Se potrivește de minune la o cafea sau la o cană de ceai, dar este delicioasă și alături de o cupă sau două de înghețată de vanilie.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Într-un bol, amestecă grișul cu făina, zahărul și praful de copt.

Pasul 3. În alt bol, bate ouăle cu laptele.

Pasul 4. Aduagă ingredientele umede peste cele uscate și amestecă-le cu o lingură de lemn.

Pasul 5. Unge o tavă de copt cu unt, apoi assemblează prăjitura după cum urmează: toarnă o cană de aluat și întinde ușor deasupra o cană de mere rase. Este în regulă dacă straturile nu sunt perfecte. Continuă să faci încă două straturi, alternând aluatul cu merele. Ultimul strat ar trebui să fie de mere.

Pasul 6. Coace timp de 55-60 de minute, până când prăjitura trece testul cu scobitoarea, apoi scoate-o și las-o la răcit 15 minute.

Pasul 7. Pentru o aromă deosebită, pudrează ușor cu scorțișoară, după gust.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: