PRĂJITURĂ CU MERE

INGREDIENTE	U.M.
Făină albă de grâu	250 g.
Ulei de floarea soarelui	50 ml.
Lapte grăsime 1,5%	150 ml.
Zahăr tos	50 g.
Praf de copt	1 plic
Zeamă de lămâie	5 ml.
Zahăr vanilat	2 plicuri
Mere dulci	1000 g.
Zahăr tos	100 g.
Scorțişoară	1 g.
Zahăr pudră	50 g.

MOD DE PREPARARE:

Merele se curăță de coajă şi se rad pe răzătoare. Se pun apoi într-un vas împreună cu 100 zahăr, scorțişoara şi se călesc în zeama lor cca. 10-15 minute, după care se lasă la rece. Uleiul, zahărul, zahărul vanilat se pun într-un vas şi se bat cu telul până ce compoziția devine spumoasă. Se adaugă praful de copt, care a fost dizolvat în zeama de lămâie, apoi făina turnată treptat. Laptele se adaugă la urmă cât este nevoie ca să se formeze un aluat potrivit, bine legat, care se pune la rece cca. o jumătatea de oră. Din acest aluat se întind două foi pe o planşetă pudrată cu făină. Se aşează o foaie de aluat într-o tavătapetată cu făină şi se coace la cuptor la foc potrivit. Apoi se scoate, se pune umplututa de mere, care se acoperă cu a doua foaie de aluat şi se dă din nou la cuptor. După ce s-a copt, se pudrează cu zahăr pudră şi se taie bucăți mari.

PANACEA