

## Prajitura cu mere (poate fi si kasher lePesach)



Reteta pentru o tava rotunda 24cm

### **Aluatul**

350g faina Osem (sau faina de matzot, kasher lePesach)

100g margarina[unt]

60g zahar

150g smantana

Se framanta toate produsele, pana devin omogene, se pune aluatul intr-o punga de nylon si se lasa in frigider timp de 3 ore.

### **Umplutura**

mere grant-alexander -7 mere cojite si rase

50g zahar

10g scotisoara

Se amesteca si se lasa timp de 20 de minute.

Se strecoara si se pune pentru 4 min. intr-un cuptor de microunde.

### **Prepararea prajiturii**

Se scoate aluatul din frigider, 3/4 se intinde 5mm grosime in tava rotunda, inclusiv pe margini. Se unge aluatul cu dulceata de portocale, sau ce avem. Daca dorim, presaram 3mm de pesmeti sau biscuiti zdrobiti peste dulceata. Punem merele peste pesmeti sau biscuiti

Intindem aluatul ramas la grosimea de 5 mm, forma patrata, si il taiem in latime de 1/2cm, si asezam fasiile in forma de gratii.

Se unge deasupra cu galbanus de ou si se presara cu zahar

Incalzim cuptorul la 180 de grade, asezam la mijloc, lasam sa se coaca 25 minute ori pana se face rumen.

Pofta buna va ureaza IMRE BERNSTEIN

TI: 0528600095