



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Plăcintă cu Mere și Scorțișoară - Rețetă de Casă

Deserturi Ușor 60 min 6 portii Chef: Lucian

Plăcinta cu mere și scorțișoară este unul dintre cele mai iubite deserturi de casă, apreciată pentru aluatul fraged și umplutura aromată de mere coapte. Combinația dintre merele dulci-acrișoare, scorțișoară și unt oferă un desert parfumat, perfect pentru orice anotimp și ideal alături de o ceașcă de ceai sau cafea.

Ingrediente

300 g făină

150 g unt

100 g zahăr

5 buc. Mere

1 buc. Ou

1 plic zahăr vanilat

1 lingură pesmet

1 lingură suc de lămâie

1 linguriță sare

Mod de preparare

1. Amestecă făina cu untul rece tăiat cubulețe până obții un aluat nisipos.
2. Adaugă oul, zahărul, un praf de sare și frământă rapid un aluat omogen. Învelește-l în folie și lasă-l la frigider 30 de minute.
3. Curăță merele, îndepărtează cotoarele și taie-le felii subțiri. Amestecă-le cu scorțișoara, zahărul vanilat și sucul de lămâie.
4. Întinde aluatul într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și presară pesmetul pe bază.
5. Așază uniform feliile de mere peste aluat.
6. Coace plăcinta în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 40 de minute, până devine frumos rumenită.
7. Las-o să se răcească ușor, apoi pudreaz-o cu zahăr înainte de servire, dacă dorești.

