

1. Citește cu atenție rețeta de mai jos, apoi subliniază cu verde verbele și cu roșu substantivele.

Ingrediente

Blat

- 1 cană făină
- 1 cană griș
- 1 cană zahăr tos
- 1 pachet unt
- 1 pliculeț praf de copt
- 1 pliculeț zahăr vanilat
- un praf sare

Umplutura

- 1.5 kg mere
- 1 cană zahăr tos
- 2 lingurițe scortişoară
- 2 pliculețe zahăr vanilat

Decorare

- Zahăr pudră

- Merele se spală, curată și se dau pe răzătoare. Punem cana de zahăr peste merele rase.
- Adăugăm scortişoara și zahărul vanilat. Amestecăm într-un bol făina cu zahărul, grișul, zahărul vanilat, praful de sare și praful de copt.
- Taiem untul pe jumătate. Răzuiți una din jumătăți direct în tava pe care o vom folosi. (Tavă de 20/30 cm unșă cu grăsime și tapetată cu hârtie de copt)
- Luăm jumătate din amestecul de ingrediente uscate, adică o cană și jumătate. Distribuim această cantitate uniform pe toată suprafața untului răzuit.
- Punem umplutura cu mere cu o lingură pentru a ne asigura că o vom distribui peste tot. Umplutura cu mere se pune cu tot cu suc lăsat de acestea.
- Presărăm cantitatea rămasă de ingrediente uscate.
- Răzuiți jumătatea de unt rămasă peste amestecul de făină, griș și zahăr.
- Băgăm tava în cuptorul preîncins la 180 grade pentru aproximativ 50 de minute.
- Scoatem prăjitura și o vom lăsa să se răcească.
- O pudrăm cu zahăr.

