



PANDISPAÑ CU MERE

Timp preparare: 1h Numar portii: 4

In 2 castroane separam albus de galbenus. Peste albusuri punem zaharul si le batem cu mixerul pana compozitia arata ca o bezea. Peste galbenusuri, adaugam uleiul si sarea si frecam pana obtinem o crema. Adaugam faina amestecata cu praful de copt, treptat, pentru a nu face cocoloase. Cand avem o crema uniforma, adaugam albusurile batute si cu ajutorul unei spatule, amestecam de sus in jos pana avem o compozitie omogena.

Int-o tava punem hartie de copt sau ungem bine cu unt. Turnam toata compozitia si peste adaugam merele taiate felii. Punem tava in cuprul preincalzit la 170C, aproximativ 30 minute.

Pentru un gust mai bun, se poate folosi scortisoara, coaja de lamaie, esenta de vanilie.

Ingredientele:

- 4 mere
- 50g zahar
- 2 oua
- 50g faina
- 20ml ulei
- 1/2 lingurita praf copt

*Pentru un gust mai bun, merele pot fi coapte sau gatite in tigaie cu putina scortisoara.

**Se poate servi cu frisca si dulceaata.