






### Ingrediente

Mere - 500 de grame  
Oua - 3 medii  
Zahar - 1 cana- 200 g  
Faina - 1 cana- 200 g  
Praf de copt - 1 lingurita plina  
Bicarbonat - 1 varf de cutit  
Ulei de floarea soarelui - 1 lingura  
Esenta de rom - 1 lingurita  
Scortisoara

 96 de minute  8 portii  Mediu

### Mod de preparare



1. Mixati ouale cu zaharul pana ce devin ca o crema si zaharul s-a topit. Adaugati uleiul si esente dupa gustul vostru. Renuntati la mixer si adaugati faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul (in ploaie).Trebuie sa iasa o compozitie destul de tare.



2. Taiati merele cubulete si le asezati intr-o tava cu peretii detasabili, tapetata cu ulei si hartie de copt. Eu am folosit o tava cu diametrul de 26.



3. Turnati compozitia peste mere si amestecati.



4. Dati la cuptorul preincalzit la 160 grade Celsius timp de 55 - 60 minute. (Puteti face proba cu scobitoarea)



5. Dupa ce s-a racit, o pudrati cu zahar pudra. La noi n-a mai apucat sa se raceasca, asa ca va pot spune ca si fierbinte este delicioasa! :))

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>