



PLĂCINTĂ DE MERIȘOARE FĂRĂ BLAT

INGREDIENTE

- 120 g de făină universală
- 180 g zahăr brun
- 1/4 lingură de sare
- 400 g merișoare (sau vișine)
- 75 g de nuci tocate
- 120 g unt topit
- 2 ouă, bătute
- 1 lingură extract de migdale

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălzește cuptorul la 175 grade celsius.
2. Amestecă făina, zahărul și sarea. Adaugă merișoarele sau vișinile și nucile. Apoi adaugă și untul, ouălele bătute și extractul de migdale. Amestecă bine.
3. Întinde aluatul într-o tavă.
4. Coace la 175 grade C timp de 40 de minute.
5. Servește cu înghețată de vanilie (opțional).