

Almás pite

Szerző: C-Icuka

2009. október 05.

Utolsó frissítés 2013. március 11.

- 40 dkg liszt
- 30 dkg ríza
- 15 dkg porcukor
- 2+1 tojás
- 1 citrom leve + reszelt héja
- 1 vanília cukor
- 60 dkg alma
- Állás szerint cukor
- fahéj

- zsemlemorzsa A lisztet, margarint, porcukrot, 2 tojást, reszelt citromhéjat, vani cukrot keverjük össze a fahéjjal, majd a zsemlemorzssal összekeverjük. Ezután az egész masszát deszkára borítjuk és megszegezzük, majd hűtőbe tesszük. Ezután az almákat meghámozzuk és nagylyukú reszelőn lereszeljük (vagy vékony szeletekre vágva meg is pöröltethetjük), majd keverjük hozzá állás szerint cukrot és fahéjat.

Ezután a tésztát két egyenlő részre vágjuk, kb. fél centi vastagságra kinyújtjuk és margarinnal kikent tepsibe tesszük. A tésztát villával megszurkáljuk, majd a morzsával vékonyan megszórjuk és egyenletesen ráterítjük az almatörléket, majd a tésztát megsikáljuk. A tésztát tetejét is megszurkáljuk, majd megkenjük a felvert egész tojással. 180 fokos sütőben vagy gázsütőben 5-6 fokozaton kb. 30 perc alatt, tűpróbáig készre sütjük. Vanília fagyival tálalva isteni finom!

Borállás: A Hüdcsk Pince 2007-es évjáratú Kősi Szőlőretelés Hírslevelét ajánlom hozzá, melynek illata virágos, má-g-zabban aszalt gyömmölcsök és a főz dominálnak. Á