



TÉSZTÁK, HÁZI PÉKTERMÉKEK



Klasszikus almáspite

Hozzávalók:

10 dkg cukor
20 dkg vaj vagy margarin,
30 dkg sima liszt
1 egész tojás + 1 tojás a kenéshez
fél zacskó sütőpor, vaníliás cukor
citromhéj, alma

Süléné Szalay Ildikó, a Nemesgörzsönyért
Közalapítvány elnökének ajánlásával.

Elkészítés

Az almát lereszeljük, megdinszteljük a cukorral és a fahéjjal. A tészta alapanyagait összedolgozzuk kézzel, egy kis cipó formát gyúrunk belőle. A sütőporral elkevert lisztet összemorzsoljuk a vajjal. Hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojást, jól összegyúrjuk, és fóliába csomagolva a hűtőben 1 órát pihentetjük. Majd elfelezzük a tésztát, kinyújtjuk az első adagot, és befektetjük a tepsibe amit előtte vékonyan kizsírozunk. Megszórhatjuk darált dióval is, egyenletesen elosztjuk rajta az almás tölteléket, végül beborítjuk a másik tésztalappal. A tészta tejét megkenjük tojássárgájával és megszurkáljuk villával. Előmelegített sütőbe tesszük (190 fok) és kb 40-45 percig sütjük középhőmérsékleten.