

## Omlós almás pite

1                      90                      1  
Nehézség              Perc                      tepszi

## Allergének:



## Hozzávalók

tészta

- 500 g liszt
- 1 csomag sütőpor
- 1 ek. zsír
- 250 g sütőmargarin
- 100 g porcukor
- 4 db tojássárgája
- 2 ek. tejföl

töltelék

- 2 kg reszelt alma
- 1 db citrom
- 4 db tojás
- őrölt fahéj
- 4 cukor
- vaj



1. Az almát kevés vajon megpároljuk, meglocsoljuk a kifacsart citrom levével. Édesítjük cukorral, fahéjjal ízlés szerint fűszerezük.
2. 4 tojásból habot verünk, a kihűlt alma töltelékhez keverjük.
3. A lisztet a margarinnal összemorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval együtt összegyúrjuk. Az így kapott tésztát kettéválasztjuk és két lapot nyújtunk.
4. Az első tésztalapra zsemlemorzsát szórunk, a megpárolt kész töltelékkel rátesszük, majd befedjük a másik tésztalappal. Megszurkáljuk villával, hogy a gőz tudjon eltávozni sütés közben, majd megkenjük egy felvert tojással.
5. Előmelegített sütőben, 180°C fokon addig sütöm míg szép színe nem lesz.



Google Play



App Store

