

Almás pite

Hozzávalók:

Tésztához:

50 dkg liszt (pl. durum)
25 dkg margarin (vagy vaj)
20 dkg cukor (v. xilit)
1 db tojás
2-3 evőkanál tejföl
kb. 2 evőkanál darált dió
(vagy zsemlemorzsa)
1-2 evőkanál zsemlemorzsa
(v. dió, tepsikenyéshez)
1 csomag vaníliás cukor
1 csomag sütőpor
1 csipet só
kb. 1 kávéskanál porcukor
(v. xilit) megszóráshoz



Töltelékhez:

kb. 1 kg alma
1-2 evőkanál cukor (v. xilit)
1 kávéskanál őrölt fahéj

Elkészítés:

A sütőporral elkevert lisztet összemorzsoljuk a vajjal, hozzáadjuk a cukrot, a vaníliás cukrot, a tojást, a sót és a tejfölt.

Összegyúrjuk és a hűtőben (fólia) min. 1 órát pihentetjük.

Közben meghámozzuk az almát, magházát kivágjuk és a negyed almákat vékonyan felszeleteljük.

A tésztát két részre osztjuk, és lisztezett deszkán 3-4 mm vastagra nyújtjuk.

Az egyik tésztafelét sütőpapírral bélelt, vagy kikent, zsemlemorzzával (darált dióval) bevont tepsibe fektetjük.

A tésztát megszórjuk a darált dióval (vagy zsemlemorzzával) és egyenletesen elosztjuk rajta az alma szeleteket.

Measzórjuk az alma savanyúságától függően 1-2 evőkanál cukorral (édeskés alma esetén elhagyható), illetve kevés citromlével meglocsoljuk, majd a fahéjjal.

Végül beborítjuk a másik tésztafelével, amit egy villával megszurkálunk.

190 fokra előmelegített sütőben kb. 30-40 perc alatt készre sütjük.

Megjegyzés:

Meggy is használható alma helyett. Természetesen ekkor citromlével nem kell locsolgatni. Illetve meggybefőtt (2 üveg, kb. 700 g nettó meggy) felhasználásakor szintén nem szükséges a cukor.

A nyers tészta sütés előtt bekenhető tojással (fényes lesz), de a cukor (xilit por) szórás is kellően dekoratív.