

Almás pite

Könnyen elkészíthető almás pite, puha tésztával és illatos töltelékkel.



Előkészítés: 30 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 4

Desszert

HOZZÁVALÓK

450 g liszt
270 g vaj vagy margarin
100 g porcukor
1 csipet só
2 tojás
1 ek víz
4 db alma
80 g cukor
1.5 tk fahéj
1 ek keményítő
15 g vaj vagy margarin
1 tojássárgája

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.01.21

ELKÉSZÍTÉS

1.

A 270 g hideg vaját/margarint összemorzsoljuk a liszttel, porcukorral és a csipet sóval.



2.

Hozzáadunk 2 egész tojást, 1 ek vizet és összegyúrjuk a tésztát. 20 percig a hűtőben pihentetjük.



3.

Az almákat megpucoljuk, lereszeljük és kinyomjuk belőlük a vizet. Hozzáadjuk a cukrot, a fahéjat, a keményítőt és a 15 g vaját/margarint.



4.

A tésztát 2 részre kinyújtjuk és a 2 réteg közé kanalazzuk az almát.



5.

A tetejét megkenjük tojássárgájával és 180-190 fokon készre sütjük kb. 40 perc alatt.



6.

Porcukorral tálaljuk.

