



# Nagyi almás pitéje

## Hozzávalók:

45 dkg finomliszt  
125 g joghurt  
25 dkg hideg vaj, vagy  
margarin  
4 dkg porcukor  
2 tojás sárgája  
6 g sütőpor  
1 citrom reszelt héja  
1 g só  
illetve a megmaradt  
tojásfehérje, de erre majd  
később lesz szükséged, ezért  
tedd be egyelőre a hűtőbe

1 tojás a kenéshez

## Elkészítés:

A lisztet a sóval, sütőporral és a zsiradékkal tedd egy tálba, majd morzsold el a kezdedel.

Ha kellően morzsalékos már a tészta, akkor add hozzá a porcukrot és a citromhéjat, majd lazán keverd el a többi hozzávalóval.

Legvégül jöhet bele a tojás, illetve a joghurt, ezek fogják majd össze a tésztát.

Addig kell gyúrnod a hozzávalókat, amíg azok szépen össze nem állnak és egy közepesen kemény tésztát nem kapsz.

Ez után takard le folpackkal, majd legalább 30 percig pihentesd hűtőben.

## Töltelék készítése:

Az almát keverd össze a cukorral, citromlével, fahéjjal, majd hagyd állni letakarva egy fél órát.

Ez után nyomkodd ki a levét alaposan, majd azt tedd egy lábosba, keverd el benne csomómentesre a pudringport és közepes lángon főzve sűrítsd be. Ha elkészült, keverd hozzá a reszelt almát, majd takard le, és hagyd visszahűlni langyosra.

## Töltelékhez:

1 kg hámozott,  
csumázott, reszelt  
alma  
10 dkg kristálycukor  
1 citrom leve  
1 tk. fahéj  
8 dkg vaníliás  
pudingpor



## Összeállítás, sütés:

A pihentetett tésztát felezd el két lapra, majd lisztezett deszkán nyújtsd ki őket tepszi méretűre. Amíg az egyik lapot készíted, a másik adagot tartsd a hűtőben.

Sütőpapírral bélelt tepsibe rakd az alsó lapot, kend meg a megmaradt tojásfehérjével, és szurkáld meg villával, majd simítsd bele a tölteléket. Ez után takard be a második lappal, kend le az elkevert tojással, és csíkozd meg egy villával. Szurkáld meg a tetejét is, majd előmelegített, 200°C-os sütőben süsd arany barnára 40 perc alatt.

Hűtés után porcukorral hintve tálalható.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!  
Cukormázás ölelés neked!

- Meli -