

## Almás süti

2009 augusztus 02., vasárnap 02:57

---



### Hozzávalók:

#### Tészta:

50 dkg liszt,  
14 dkg cukor,  
2 tojás sárgája,  
5 g sütőpor,  
1 dl tejföl,  
17 dkg zsír, vagy 20 dkg margarin

#### Töltelék:

2 kg nyári alma,  
5 dkg cukor,  
1 vanília cukor  
fahéj,

#### Elkészítés:

Az almát meghámozom, durvára reszelem, és a cukorral együtt állni hagyom, amíg a tészta elkészül. Meglocsolom egy kis citromlével, hogy ne barnuljon nagyon meg, s reszelek bele citrom héját.

A tésztát összekeverem, kettéosztom és kinyújtom. A vastagabbik kerül a tepszi aljára, majd a jó kicsavart almát ráegyengetem, lehet jó vastagon is, mert ez a tészta nem ázik át, ha jól

## **Almás süti**

2009 augusztus 02., vasárnap 02:57

---

kifacsarva halmozzuk rá, majd a vékonyabbik tésztát a tetejére. simítom. Kiszúrogatom villával, s negyven perc alatt készre sütöm.

A tepsibe mindig szilikon betétet teszek, ami megkönnyíti a süti kisedését. Ha nincs nyári almám, akkor bármilyenből elkészítem, csak egy kicsit több citromot teszek bele. Ha viszont sok terem nyáron, akkor lereszelve lefagyasztom, s télen ugyanígy használom.