

ALMÁS PITE

14
ADAG

Az elkészítés időtartama: 20 perc
A sütés időtartama: 40 perc

Alapanyagok:

Tészta

- 500 g Mevalia Bread Mix
- 2 kávéskanálnyi sütőpor
- 240 ml víz + ha a tészta felveszi, több
- 125 g hűtött vaj

Az almátólételék

- 5 érett, piros héjú, alma
- 1/2 citrom leve
- 1/2 kávéskanálnyi fahéj
- 50 g mazsola
- 25 g nádcukor
- 60 g porcukor a sütemény megszórására

Az elkészítés menete:

1. Egy nagy tálban a **Mevalia Bread Mix** készítményt és a sütőport keverje össze. A vajat szeletelje fel és keverje ehhez a száraz keverékhez. Kézzel addig gyúrja össze, míg állaga a prézli állagához nem fog hasonlítani.
2. Adjon hozzá vizet és a tésztát dolgozza össze. Mikor elkészült, a tésztát csomagolja fóliába, vagy zsírpapírba, és 20 percre tegye be a hűtőbe pihenni.
3. Eközben az almát pucolja meg, vágja ki a magházat. 3 almát apró darabokra vágjon össze. Ezt tegye egy tálba és adja hozzá az 1 kanálnyi citromlevet, a fahéjat és a mazsolát.
4. A süttöt forrósítsa fel 180 °C / 160 °C -ra - a gázsütőt állítsa a 4. fokozatra. A tepsit kenje ki.
5. A tésztát ossza két egyforma részre. A munkafelületet hintse meg liszttel és a tésztát annyira nyújtsa meg, hogy a tepsi alját fedje be.
6. Erre tegye rá az egy rétegnyi elkészített almát és ezt a tészta másik feléből készített tésztalappal fedje le.
7. A megmaradt 2 almát vágja félbe, távolítsa el a magházát és vékonyra szeletelje fel. Ezt, dekorációként úgy helyezze el a tészta felső felén, hogy a szeletek egy kissé egymást fedjék. Az előre felforrósított sütőben 40 percig süsse.
8. Miután megsült, a pitét négyzet alakúra vágja fel, majd porcukorral szórja be.

TIPP:

Az almás pite fagyasztoóban 1 hónapig tárolható. Miután a fagyasztoóból kivette tálalja felforrósítva.

Teljes adag	Energia - 3 601 kcal	8,5 g fehérje	273 mg Phe
1 adag	Energia - 277 kcal	0,65 g fehérje	18 mg Phe