



Tálalás: **20 főre**



Előkészítés: **60 perc**



Elkészítés:



Rákóczi Feri

A MAMA DARABOLT ALMÁSA

Még karanténban is szükség van néha egy egyszerű, kényeztető édességre. Illetve ott van rá igazán szükség. Ez egy lusta almáspite, ugyanis nem kell reszelni az almát, felezní és nyújtani a tésztát, szóval egy csomó macerát megúszol, cserébe isteni a végeredmény. Igen, lehet hozzá vaníliafagyit enni. Én kókuszvirág cukrot használtam, azért lett ilyen barnás. Természetesen sima cukorral is működik

HOZZÁVALÓK

250 g cukor

6 db tojás

150 g margarin

150 g liszt

4 db alma (a videóban

6 db van, de elég 4 db)

fél csomag sütőpor

1 csomag vaníliás

cukor

1 nagy marék dió kicsit

összetörve

1 kávéskanál őrölt

fahéj

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

1

Fűtsd fel a sütőt 180 fokra.

2

Pucold meg az almákat, vágd ki a magházát és darabold fel őket.

3

Válaszd szét a tojásokat és a sárgáját keverd ki a cukorral és a felolvasztott, de már nem meleg margarinnal. Tedd bele a sütőport, vaníliás cukrot és a fahéjat is. Verd kemény habbá a tojásfehérjét, majd óvatosan forgasd bele a lisztet és a cukros sárgáját is.

4

Kend ki a tepsit margarinnal és szépen lisztezd körbe. Szórd bele az almát, hogy mindenütt egyenletes legyen, majd jöhet rá a tészta. Simítsd el és néhányszor csapkodd az asztalhoz. Szórd meg a darabolt dióval, majd 40 perc alatt süsd meg.

5

Tipppek:

6

Tálald megszórva porcukorral és vaníliafagyival

7

Igen, add oda a srácoknak a keverőedényben maradt tésztát, ér nyalakodni!



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

