



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Répási Eszter



ALMARÓZSA

Az almarózsa egy igazán mutatós, és roppant egyszerűen elkészíthető leves, melyben az alma ellensúlyozza valamennyire a tészta gazdag zsírtartalmát. Mivel a leveles tésztának magas a zsírtartalma nem ajánlott túl sűrűn fogyasztani, de ha vendégségbe megyünk, bátran vigyünk magunkkal.

HOZZÁVALÓK

3 0

1 leveles tészta

1 cukor

1 xilit

50 margarin

kb 2-3 marék durvára

vágott dió

fél citrom

2 fahéj

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózt tartalmaz

Tojásmentes

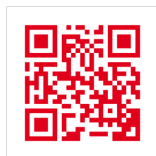
- 1** Az almákat alaposan megmossuk, majd kicsumázzuk őket, ezután felnagyeledjük, majd vékonyan felszeleteljük (félhold alakú szeletek)
- 2** A citrom frissen facsart levéllel meglocsoljuk az almákat, majd a xilittel és fahéjjal ízesített vízben főzni kezdjük a szeleteket (annyiban, ami épp ellepi).
- 3** Kb 2 percig főzzük, pont addig, amíg az almák annyira megfőnek, hogy a feltekerésnél nem repednek már el.
- 4** Alaposan lecsepegtetjük.
- 5** A leveles tésztát kinyújtjuk, majd megkenjük olvasztott margarinnal.
- 6** Megszórjuk fahéjjal, a cukorral és a durvára vágott dióval.
- 7** Kb. 3 cm széles csíkokra vágjuk.
- 8** A csíkokra hosszában ráhelyezzük az alma szeleteket, úgy hogy az íves része kilógjon a tésztából (az alma szeletek legyenek fedésben egymással).

9

A tészta alsó szélét felhajtjuk. Szorosan feltekerjük, majd egy papírral kibélelt muffinformába helyezzük.

10

180°C-os sütőben kb. 15-20 perc alatt készre sütjük.



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

