

CROSTATA, OLASZ LEKVÁROS PITE GLUTÉN- ÉS TEJMENTESEN

A crostata pite az olaszok egyik legkedveltebb pitéje. Általában lekvárral töltik, a tetejét ízlésesen dekorálják a pite tésztájával, vagy egész egyszerűen csak berácsozzák. Természetesen a tésztája tökéletes alapja lehet az általunk kedvelt almás pitének is.

HOZZÁVALÓK A TÉSZTÁHOZ

500 g It's us miklos universal mix liszt
200 g Auchan margarin
200 g Auchan porcukor
1 db „M-es" méretű Auchan tojás
1 db „M-es" méretű Auchan tojássárgája
fél db citrom leve
330 g Auchan szamóca dzsem

HOZZÁAVLÓK A TETEJÉRE

1 db „M-es" méretű Auchan tojás
1 evőkanál víz

ALLERGÉNEK

1. A lisztet és a porcukrot mérjük egy tálba, majd morzsoljuk el benne a margarint. Adjuk hozzá az egész tojást és a sárgáját, a citrom levét és gyúrjunk egynemű tésztát.
2. A tésztát fóliába csomagolva tegyük a hűtőbe legalább fél órára.
3. A sütőt melegítsük elő 180 fokra.
4. A tészta 2/3-d résztét nyújtsuk ki a pite formánál kissé nagyobbra, hogy a forma szélére is kerüljön tészta.
5. Simítsuk a tésztára a lekvárt, a tetejét ízlés szerint díszítsük a maradék tésztával.
6. 180 fokra előmelegített sütőben kb. 30 perc alatt süssük készre.

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