



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Rákóczi Feri

DIÓS – SZILVÁS PITE

Semmi fakszni, csak egy gyors és egyszerű recept. Illatozó szilva, roppanó dió édes porcukorral, vagy egy nagy gombóc vaníliafagyival.

HOZZÁVALÓK

1 kg szilva	400 g liszt	4 nagyobb tojás	1 kevés fahéj
200 g cukor	2 dl olaj	2 marék dió	ALLERGÉNEK
	2 zacskó vaníliásukor	4 db tojás	dió.
	0.5 zacskó sütőpor	1 csipet só	

- 1 Mosd meg és magozd ki a szilvát, 8 darabot negyedelj, a többit aprítsd fel.
- 2 A tojásokat a cukorral és az egyik vaníliásukorral keverd ki, add hozzá a sót, lisztet olajat, keverd alaposan össze. Elég sűrű tésztát fogsz kapni, ebbe keverd el az aprított szilvát.
- 3 Öntsd az egészet egy kb 20x30as kivajazott, kilisztezett tepsibe.
- 4 Rendezd el rajta a negyedelt szilvát, szórd meg a dióval. Mehet rá a fahéj és a másik vaníliásukor is alaposan elosztva.
- 5 180 fokon süsd 40 percig, végezz tűpróbát. Ha nem ragad a tűre a tészta, akkor kész is.
- 6 Tálaláskor szórd meg porcukorral, vagy jöhet a vaníliafagy.



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

