



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Kohári Éva

GLUTÉN- ÉS TEJMENTES SÜTŐTÖKÖS LINZER FAHÉJAS ALMÁVAL TÖLTVE

Az alma, a sütőtök, a fahéj íze együtt garantáltan jó hármast alkotnak. Ez a sütőtökös pite tészta már önmagában is nagyon finom, de a vaníliapudingos almával töltve egyszerűen fenséges. A tészta nagyon jól formázható, ezért könnyedén tudunk játszani az alakjával. Én most cuki tököket és kagylókat készítettem belőle.

HOZZÁVALÓK TÉSZTA

250 g It's us miklos
universal mix liszt
80 g Auchan margarin
30 g Auchan porcukor

3 g szárított élesztő
100 g sült sütőtök
1 db „M-es” méretű
tojás

HOZZÁVALÓK TÖLTÉLÉK

2 db alma

1 dl narancslé
1 dl víz
2 evőkanál glutén- és
tejmentes vaníliás
pudingpor
3 evőkanál cukor
1 kávéskanál fahéj

1 teáskanál citromlé

HOZZÁVALÓK A TETEJÉRE

1 db „M-es” méretű
tojás

ALLERGÉNEK

- 1 Kezdjük a töltelék elkészítésével, így mire a tészta pihenőideje lejár, a töltelék is megfelelő hőmérsékletűre hűl.
- 2 Tisztítsuk meg az almákat, és vágjuk apró kockára. Locsoljuk meg kevés citromlével, így nem barnul meg.
- 3 Egy lábosba mérjük ki a vizet, a narancslét és keverjük hozzá a pudingport, a cukrot, a fahéjat és az almát. Főzzük a tölteléket sűrűre, kb. a forrástól számítva 1 percre.
- 4 Az almás tölteléket hagyjuk kihűlni.
- 5 Egy tálba mérjük ki a lisztet, a porcukrot, az élesztőt és morzsoljuk el a margarinnal.
- 6 Adjuk hozzá a sült sütőtököt, a tojást, és gyúrunk rugalmas tésztát.
- 7 Szobahőmérsékleten pihentessük a tésztát 15 percet.

8

A tésztát rizsliszttel megszórt felületen nyújtsuk 3-4 mm vékony téglalappá és szaggassunk belőle 8-10 cm átmérőjű köröket. Tegyük 1-1 teáskanál tölteléket a körök közepére, és formázzuk ízlés szerint. Készíthetünk belőle cuki tökformákat. Ehhez formázzunk gömböt a töltött tésztából, és lazán kössünk rá kötöző madzagot. Ha nem szeretnénk sokat pepecselni a formázással, hajtsuk félbe és jól nyomkodjuk le a szélét.

9

Tegyük a töltött linzereket sütőpapírral bélelt tepsibe, kenjük le a tetejüket felvert tojással.

10

180 fokra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt süssük készre.



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

