



MORZSÁS SZILVASÜTI

Hogy milyen egy tökéletes sütirecept? Sosem száraz, édes is és a gyümölcstől enyhén savanykás is, hipp-hopp össze lehet dobni és akár egy rohanós hétköznapi is simán belefér az elkészítése. Rákóczi Feri Auchan Felfedezések által inspirált szilvás morzsásütije pont ilyen! Akár frissen szedett, akár fagyasztott gyümölcsből készíted el, biztosan hatalmas sikere lesz

HOZZÁVALÓK

30 dkg liszt

10+5 dkg barnacukor

1 db tojás

15 dkg vaj

1 tk só

2 tk őrölt fahéj

1 tk gyömbérpor

kukoricakeményítő

1 db citrom

szilva

ALLERGÉNEK

- 1 Add a liszthez a sót, a tojást, a barnacukorból kb. 5 dekát, a felkockázott, jéghideg vaját, és két evőkanál hideg vizet!
- 2 Ezután gyúrd össze gyors mozdulatokkal, nehogy megolvadjon a vaj. Morzsás állagot kell kapnod.
- 3 Ha ezzel kész vagy, dobd be a hűtőbe addig, amíg elkészítet a tölteléket!
- 4 A szilvához hozzáadjuk a fűszereket; a gyömbért, a fahéjat és a maradék cukrot, egy fél citrom levét, és a keményítőt.
- 5 Alaposan keverd össze!
- 6 A tészta egyik felét egy sütőpapírral bélelt sütőformába/tepsibe helyezzük, arra jöhet a szilva, majd morzsázd rá a tészta másik felét!
- 7 200 fokos sütőben körülbelül 50 perc alatt készre sütjük.



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

