

Almás lepény

Hozzávalók:

A tésztához:

35 dkg liszt

15 dkg porcukor

15 dkg margarin

2 db tojássárgája

1 csg sütőpor

annyi evőkanál tejföl, hogy könnyen nyújtható tésztát kapjunk

csipetnyi só

A töltékhez:

1,5 kg alma

10 dkg kristálycukor

ízlés szerinti őrölt fahéj

10 dkg darált dió

5 dkg mazsola

összesen: 21 db/4619 kcal, 1 db 219 kcal

Elkészítés:

Az almát meghámozzuk, lereszeljük - legjobb erre a galuskaszaggató - és megpároljuk, míg a levét el nem fővi. Azután hozzákeverjük a cukrot és a fahéjat, majd kihűtjük. A tésztához a hozzávalókat (liszt, porcukor, margarin, tojássárgája, sütőpor, tejföl, só) könnyen nyújtható tésztává összegyúrjuk, két részre vesszük (a tepsi oldalait is figyelembe véve az alsó lapot valamivel nagyobbra). A nagyobb részt kinyújtjuk, és - a tepsi oldalaira is felhúzáva - a kivajazott tepsibe simítjuk. A lapot a darált dióval és a mazsolával megszórjuk, majd rákenjük a kihűlt párolt, fahéjas almapürét. Befedjük a másik lappal, a tészta tetejét tojássárgájával megkenjük, és villával megszurkáljuk. Kb. 40-45 percig sütjük. (légkeveréses 165°, normál sütő 180°) Ha kihűlt deszkára borítjuk, tetejét porcukorra meghintve, kockára vágva tálaljuk.

