ALMÁS PITE (GLUTÉNMENTES, TEJ- ÉS TOJÁSMENTES)



BÉKEBELI ALMÁS PITE, ami az ősz slágere lesz nálad is. Isteni finom omlós a tésztája, és a legjobb, hogy tej-, tojás-, gluténmentes is.
KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverékből készítve.

Hozzávalók 25x30 CM tepsihez:

- 400 g KEDVES MENTES péksütemény lisztkeverék
- 100 g margarin
- 60 g porcukor
- 1 g só
- 10 g sütőpor
- 350 g vegaföl (vagy laktózmentes tejföl is lehet)

Töltelék: 1 kg alma (nettó, tisztított, reszelt, kinyomkodott súly), 50 g kristálycukor, 1 csomag vaníliás pudingpor vagy 1 púpos ek étkezési keményítő, 1 kk fahéj.

Elkészítés:

1. Az almát (kb 1,5 kg) hámozzuk, nagy lyukú reszelőn reszeljük, levét kinyomjuk és összekeverjük a többi hozzávalóval.
2. A tésztához a lisztet összemorzsoljuk a hideg margarinnal. Belekeverjük a porcukrot, sót és sütőport, majd belegyúrjuk a vegafölt (vagy tejfölt).
3. 10 percig pihentetjük a tésztát, ezután 2 egyforma részre osztjuk.
4. Bambuszrosttal/rizslisztt szórt sütőpapíron kinyújtjuk az első lapot és tepsibe emeljük (25x30cm), villával megszurkáljuk.
5. Ráhelyezzük az almát, majd a másik lapot is kinyújtjuk sütőpapíron és ráborítjuk az almás töltelékre, szintén megszurkáljuk.
6. Szőlőmag olajjal vagy napraforgó olajjal lekenjük és 200 fokra előmelegített sütőben alsó-felső sütéssel 40 percig sütjük.
   Csak kihűlve szeleteljük.