

SÜTÉSI IDŐ: 60 PERC

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 40 PERC

Meglepi recept

Almás csoda

HOZZÁVALÓK: 4 tojás, 25 dkg cukor, 2 dl olaj, 2 dl almalé, 15 dkg darált dió, 5 dkg aprított mandula, 30 dkg liszt, 1 tasak sütőpor, 1 teáskanál mézeskalácsfűszer. A TÖLTÉLEKHEZ: 15 dkg vaj, 4,5 dkg cukor, 1/2 teáskanál fahéj, 20 dkg liszt, 3 nagy porcukrot a megszóráshoz.

ELKÉSZÍTÉSE: A SÜTŐT 200 °C-RA ELŐMELEGÍTJÜK. A TOJÁSOKAT A CUKORRAL SÜRŰ KRÉMMÉ VERJÜK. AZ OLAJAT ÉS AZ ALMALÉT HOZZADJUK, MAJD A DIÓT & A MANDULÁT, VALAMINT A LISZTET A SÜTŐPORRAL ÉS A MÉZESKALÁCSFŰSZERREL GYORSAN BELEKEVERJÜK. A TÉSztÁT BELETÖLTJÜK AZ ELŐKÉSZÍTETT FORMÁBA, ÉS A SÜTŐBEN (ALUL LÉGKEVERÉSES 180°C) 15 PERCIG ELŐSÜTJÜK.

A VAJAT MEGOLVASZTJUK, MAJD A CUKORRAL, A FAHÉJVAL, ÉS A LISZTEL MORZSÁS TÉSztÁVÁ GYŰRJÜK. AZ ALMÁKAT MEGHÁMOZZUK, NEGYEDELJÜK, ELTÁVOLÍTJUK A MAGHÁZUKAT, ÉS A GEREZDEKET VÉKONY SZELETEKRE VÁGJUK.

ELOSZTJUK A TÉSztÁN, RÁSZÓRTJUK A MORZSÁT. A SÜTEMÉNYT 45 PERC ALATT KÉSZRE SÜTJÜK. PORCUKORRAL MEGHINTVE TALÁLJUK...

Jó étvágyat kívánunk!



... ez a kedvencem.

AZ ÚR JÉZUS MONDJA: „MEG VAN ÍRVA, HOGY NEMCSAK KENYÉRREL ÉL AZ EMBER, IANEM AZ ISTENNEK MINDEN IGÉJÉVEL.” (LUKÁCS 4:4)