

## **Sütőtökös – almás rácsos**

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

Tészta

- 50 dkg Mester család süteményliszt
- 2 dl növényi tejszín
- 3 dkg édesítő (1:4)
- 20 dkg margarin

Töltelék

- 2 kg alma
- 30 dkg sült sütőtök
- ízlés szerint fahéj
- ízlés szerint édesítő
- 5 dkg Mester család zsemlemorzsa
- 2 ek útifűmaghéj
- 2 ek citromlé
- + olaj a kenéshez
- + Mester család zsemlemorzsa a szóráshoz

Elkészítés

A tésztához a száraz alapanyagokat elkeverjük egy tálban, majd hozzáadjuk a nedves alapanyagokat és alaposan összedolgozzuk.

Az almát megmossuk, lereszeljük, majd az összes többi alapanyaggal együtt egy tálba tesszük és összedolgozzuk.

A tésztát két részre vesszük.

Az egyik részt kinyújtjuk, majd sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük.

Megszórjuk a zsemlemorzzával, majd beletesszük az előzőleg összeállított tölteléket.

A másik adag tésztát kinyújtjuk, majd csíkokra vágjuk, és a töltelék tetejére rakosgatjuk őket, rácsos formát kapjunk.

Majd olajjal vékonyan lekenjük és 180 fokon kb. 40-45 perc alatt megsütjük.