

Almás kevert

Hozzávalók:

- 3 evőkanál Mester süteményliszt
- 3 db alma
- 3ek Mester négyszeres erősségű édesítő
- 2teás kanál őrölt fahéj
- fél citrom leve
- fél bögre rizsdara
- fél bögre kukoricadara
- 1bögre 300g tejföl
- 3tojás
- csipet só
- csapott mokkáskanál sütőpor

Elkészítés:

A darákat, lisztet, édesítőt, tejfölt, citromlevet, tojássárgáját, sót, sütőport jól elkeverjük, a reszelt almát is hozzáadjuk, ízesítjük fahéjjal, 1 órát pihentetjük, a sütőt elő melegítjük 180°C-ra, felverjük a tojásfehérjét kemény habbá, majd ezt is hozzáforgatjuk a masszához, sütőpapírral bélelt kis tesibe simítjuk és készre sütjük.