

Tej-tojás mentes almás-rebarbarás pite

Alapanyagok:

A tésztához:

- kelt tészta liszt 500g
- margarin 300g
- fruktóz 100g
- rizstejszín kb 1 dl

Almás töltelékhez:

- alma 0,5 kg
- rebarbara 0,5 kg
- fruktóz 150g
- Lékötő 75g
- Morzsa100g
- Őrölt fahéj 1mokkás kanálnyi



Elkészítése:

A tészta összetevőiből elkészítjük a tésztát, két részre osztjuk, egyik felét elnyújtjuk és tepsibe helyezük. A rebarbarát meghámozzuk, 2 cm-es darabokra vágjuk. A feldarabolt rebarbarát kb. 1 dl vízzel félpuhára pároljuk(akkor jó ha a színe harsány zöldről barnás zöldre változik). A megpárolt rebarbarát elkeverjük a töltelék többi hozzávalójával, majd rátesszük az elnyújtott lapra. Ráhelyezzük a másik lapot. Megszurkáljuk és 180C-on készre sütjük.

