

## *Almás pite*

### **Hozzávalók:**

- **500g Mester süteményliszt**
- 250g margarin
- 100-150g cukor
- 2 egész tojás, csipet só
- mokkáskanál sütőpor
- annyi tejföl, hogy jól gyúrható tésztát kapjunk

### **Töltelék:**

- 1 kg reszelt alma
- ízlés szerinti cukor
- 100g léköttő
- mokkás kanál fahéj

### **Kenéshez:**

- tojás fehérje

### **Szóráshoz:**

- kristály cukor

### **Elkészítése:**

Először elkészítjük a tölteléket. A süteménylisztet elmorzsoljuk a margarinnal és a cukorral, hozzáadjuk a sütőport, tojást, sót és a tejfölt a tésztát kétfelé osztjuk. Egyik felét először tepsi méretűre nyújtjuk. Besimítjük a tepsibe és rátesszük az alma tölteléket. Kinyújtjuk a tészta másik felét és a töltelékre helyezük. Villával megszurkáljuk, tojással megkenjük, kristálycukorral megszórjuk. Ezután előmelegített sütőben 180C°-on. készre sütjük.