

# Almás béles

## Hozzávalók:

50 dkg süteményliszt  
20 dkg zsír  
2 db tojás  
2 evőkanál sütőcukor  
1 dl tejföl  
2,5 dkg élesztő  
Csipet só

## Töltelék:

1,5 kg alma  
7 evőkanál süteménycukor



## Elkészítés:

A tejfölben elkeverjük a cukrot és az élesztőt.

A liszthez szórjuk a csipetnyi sót és elmorzsoljuk a hideg zsírral. A tojásokat, az élesztős tejfölt hozzáadjuk a lisztes morzsalékhoz és könnyű tésztává gyúrjuk. Félretesszük és pihentetjük a tésztánkat addig, amíg a tölteléket elkészítjük.

Az almákat meghámozzuk, lereszeljük, és pár percig állni hagyjuk, majd a levéből kicsavarjuk. Egy tepsi kikenünk zsírral. A tésztánkat két részre osztjuk, és az egyik részét tepszi nagyságúra kinyújtjuk és a kikent tepsibe terítjük.

A levéből kicsavart almát elosztjuk a tésztán, megszórjuk a cukorral, aki szereti fahéjat is szórhat rá.

A tészta másik részét szintén kinyújtva, befedjük az alma tölteléket. A tetejét megkenjük felvert tojással megszurkáljuk villával és előmelegített 180C°-os sütőben szép pirosra sütjük. Frissen a legjobb, már langyosan lehet fogyasztani.

Mélyhűtőbe is lehet tenni. Mikor teljesen kihűlt, felszeleteljük, és jól záródó műanyag dobozokba téve, berakjuk a fagyasztóba.

A felső tészta lapot én úgy szoktam csinálni, hogy a rácskészítő eszközümet előveszem, és azzal vágom fel a tésztát, és kicsit széthúzva rakom az alma tetejére. Tojással megkenem és sütöm. Ez azért jó módszer, mert az almából keletkező lé, nem a sütemény aljába szívódik, hanem elpárolog a rácszerű tészta résein.

Akinek nincs ilyen rácszója, annak azt javaslom, hogy vagy sűrűn szurkálja meg a tészta tetejét villával, vagy készítsen sűrű rácszást kézzel.



A rácskészítő eszköz