Almás pite - klasszikus, omlós házi sütemény

Az almás pite az egyik legkedveltebb házi sütemény, amelyet a puha, omlós tészta és a fahéjas, édes-savanykás almatöltelék tesz igazán finommá. Elkészítése egyszerű, az egész konyhát betölti a sült alma és a fahéj kellemes illata. Porcukorral meghintve, langyosan vagy hidegen tálalva is tökéletes desszert lehet hétvégi sütéshez, családi összejövetelekhez vagy akár egy hétköznapi édességnek.



Előkészítés: 20 perc | Elkészítés: 40 perc | Adag: 1 | Desszert

HOZZÁVALÓK

- 300 g finomliszt
- 150 g hideg vaj
- 80 g porcukor
- 1 tojás
- 1 csomag vaníliás cukor
- fél csomag sütőpor
- csipet só
- 4-5 db alma
- 50–70 g cukor
- 1 tk fahéj
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1–2 ek búzadara
- 1 tk citromlé

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.10

ELKÉSZÍTÉS

1. A lisztet morzsold el a hideg vajjal. Add hozzá a porcukrot, sütőport, sót, vaníliás cukrot és a tojást. Gyúrd össze, majd tedd a hűtőbe kb. 15 percre.



2.

Az almát hámozd meg, reszeld le, majd nyomkodd ki. Keverd össze cukorral, fahéjjal, vaníliás cukorral, citromlével és búzadarával.



3.

Az egyik tésztát nyújtsd ki, tedd sütőpapíros tepsibe. Szórd rá az almás tölteléket. Nyújtsd ki a másik tésztát és fedd be vele. Szurkáld meg villával, a tetejét megkenheted tojással is ha szeretnéd.



4.

180 fokon kb 30-40 perc alatt készre sütjük.

