

Almás

Hozzávalók:

50 dkg liszt
1 ráma
20 dkg porcukor
1 sütőpor
2 tojás

Töltelék:

Kb. 15 db alma, fahéj, cukor, zsemlemorzsa, darált dió



Ezeket egy tálba összekeverjük, jó kis vajás tészta lesz belőle.

Két részre osztjuk. Tepsi nagyságúra kinyújtjuk.

A kizsírozott lisztezett tepsibe beleteszem a kinyújtott tésztát.

A tésztára darált diót, vagy zsemlemorzsát szórok.

Ez azért szükséges, hogy felszívja az alma levét.

Erre ráteszem a lereszelt kicsavart almát, ezt megszórom fahéjjal és tetszés szerint cukorral.

Kinyújtom a felső tésztalapot, feltekerem a nyújtófára, majd ráteszem az alma tetejére.

Megkenem egy felvert tojással és villával megszúrkálom.

180 fokon kisütöm.

Jó étvágyat hozzá!

2013.11.15

Gyümölcs kenyér

Hozzávalók:

17 evőkanál liszt
11 evőkanál cukor
11 evőkanál olaj
4 egész tojás
1 csomag sütőpor
2 dl tej



A hozzávalókat egy tálban összekeverjük. Tehetünk bele mazsolát, darabos diót, alma kockákat stb.

Kizsírozott és lisztezett tepsiben 180 fokon kisütjük.

Gyors és finom egyszerű sütemény.

Jó étvágyat hozzá!

2013. 11. 24.

Karácsonyi mézes

Hozzávalók

25 dkg méz
10 dkg porcukor
10 dkg vaj
2 egész tojás
1 csomag mézes fűszerkeverék
1 kávéskanál szódabikarbóna
50 dkg liszt



Elkészítés

A mézet felmelegítjük és a leírtak sorrendjében belekeverjük a hozzávalókat habverővel.

Utoljára a lisztet. Hűtőbe pihentetjük 1-2 órát.

Kinyújtjuk 0,4 cm-re és kiszaggatjuk a formákat. Kiolajozott tepsikbe kisütjük.

Sütés előtt a tetejét megkenhetjük tejjel vagy felvert tojással. 180 fokos sütőben gyorsan kisül.

Díszítés

1 tojás fehérjét felferünk 3/4 csésze porcukorral. Ezt nylon zacskóba tesszük a sarkát kiszúrjuk tűvel. Tetszés szerint díszítjük.

Szabad levegőn hamarabb megpuhul, mint nylon zacskóban.

Jó étvágyat hozzá!

Kellemes ünnepeket mindenkinek!

Ignéczi Erika

2013. 12. 15

Gyümölcstorta

Hozzávalók:

4 egész tojás
18 dkg cukor
14 dkg liszt
10 dkg Rama margarin

A Rama margarin mikróban felolvasztjuk. A tojásfehérjéket a cukorral kemény habbá verjük, majd a tojássárgájákat egyenként hozzáadva tovább verjük. Óvatosan nehogy a hab összetörjön, Közékeverjük a lisztet, végül a megolvasztott, de nem meleg margarint. Kivajazott gyümölcstorta formába öntjük és közepes tűznél aranyárgára sütjük.



Egy kerek tálcára fordítjuk és nedves ruhával törölgetjük a meleg formát, majd óvatosan kiborítjuk. (Én villával a forma peremén egy kicsit segíték, úgy, hogy a torta szélét meg ne sértsem. Könnyű finom tészta lesz.

A kihűlt tésztára készítek egy vanília pudingot amit miután kihűlt, de még nem dermedt meg ráöntök. Majd tetszés szerint gyümölccsel díszítek. A gyümölcsök tetejére zselatint teszek.



Jó étvágyat hozzá!

Ignéczi Erika
2014. 02. 22

Meggyes süti

Hozzávalók:

17 evőkanál liszt
11 evőkanál cukor
11 evőkanál olaj
4 egész tojás
1 csomag sütőpor
2 dl tej



A hozzávalókat egy tálban összekeverjük.
Kizsírozott és lisztezett tepsibe öntjük a tésztát és a tetejére dobáljuk a kimagvazott meggyet. 180 fokon kisütjük.



Gyors és finom egyszerű sütemény.
Jó étvágyat hozzá!

2014. 07. 20.