

Almás pite

Hozzávalók a tésztához:

- 40 dkg liszt
- 20dkg cukor
- fél zacskó sütőpor
- egy zacskó vaníliás cukor
- csapott kávéskanál fahéj
- egy citrom héja
- 25 dkg margarin
- egy csipet só
- 1 egész tojás+ 1 tojás sárgája

Hozzávalók a töltelékhez:

- 1,5 kg alma lereszelve, (nyomkodjuk ki, mielőtt beletesszük)
- 1 kávéskanál fahéj
- 3 zacskó vaníliás cukor
- 1 teáskanál amoretto

Elkészítés:

Összegyúrjuk, kettészedjük. Kivajazott tepsibe tesszük az egyik felét. Ráarakjuk a töltelékét. Aztán a tészta másik felét és 170-180°C-on, 40 percig sütjük.



Narancsos puncs – forralt bor

Hozzávalók:

- 2 üveg édes bor
- 1 l 100%-os narancs lé
- 1 zacskó puncs fűszerkeverék
- 1 narancs reszelt héja
- 1 dl Stroh rum
- 2 filter Earl Grey tea
- barna cukor, ízlés szerint

Elkészítés:

Egy nagy edényben összefőzzük a hozzávalókat. Amikor forrásban van, beletesszük a tea filtereket. A végén pedig beleöntjük a rumot.

Jó étvágyat!

