

KÖNNYŰ, GYORS ÉS NAGYON FINOM

Révész Ildikó régóta várt két, süteményreceptje

Szilvás pite

/bármilyen gyümölcssel jó/

2 db tojás,
25 dkg cukor,
25 dkg liszt,
1,5 dl tejföl /vagy tejszín, tej/
10 dkg vaj/vagy ráma/
fél sütőpor

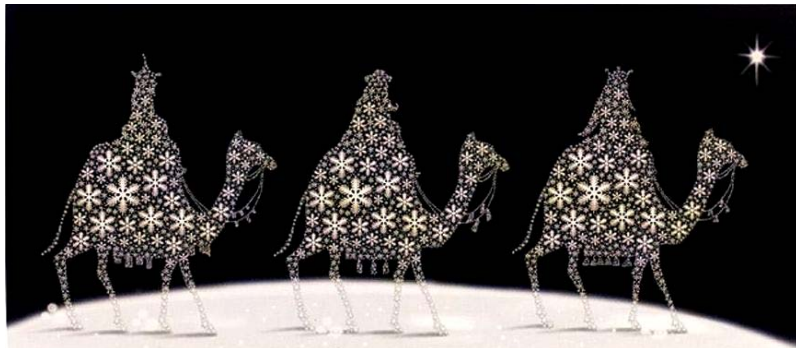
Ezt összekeverni. Lehet a tojást a cukorral egy kicsit habosítani és úgy bele a többi hozzávalót.

Ha kész, vajazott tepsibe önteni, a tetejére a gyümölcsöt rátéríteni egyenletesen. Sütés. Lassú sütést kíván, mert sűrű tészta.

Ha kész és egy kicsit hűlt /de még meleg/ fahéjas porcukorral megszórni és enni.

Tejszínhabbal lehet turbózni.

Ezt nem lehet elrontani, mert nagyon jó a tészta összetétele!



Diós isler

/Ez is egy hálás recept és könnyű!/

30 dkg liszt,
30 dkg margarin,
16 dkg porcukor,
16 dkg dió /darált/,
2 teáskanál fahéj,
/citromhéj reszelve ezt én nem szoktam beletenni/
15 dkg tortabevonó csoki.

Az egészet összegyúrjuk. Nyújtjuk félujjnyi vastagra. Pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, sütjük. Gyorsan sül, mint a linzer, kicsit barnábbra sül a dió miatt.

Valami finom lekvárral, vagy éppen olyannal, ami otthon van, összeragasztunk kettőt.

Egy órát várunk, /de én mindjárt szoktam/ lefelé fordítva belemártjuk a csokiba. Legjobb a Kati tortabevonó olvasztva, ahogy rá van írva.

Ebből nem lehet eleget készíteni karácsonyra, mert olyan finom.

/Egy héttel előtte el lehet készíteni./

