



## ALMÁS MORZSA

### HOZZÁVALÓK

#### Morzsa

- 100 g vaj
- 80 g cukor
- 150 g liszt
- 1 csipet só


#### Töltelék

- 600 g alma negyedelve, hámozva és magozva
- 1 tasak vaníliás cukor
- 1 citromlé
- 40 g cukor
- 1 tk fahéj

#### HASZNOS ESZKÖZÖK

- piteforma (kb. 25cm Ø)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra.
2. Tegye a morzsa hozzávalóit a keverőedénybe, és keverje **10mp/6-os fokozaton**, majd tegye félre egy tálba.
3. Tegye a töltelék hozzávalóit a keverőedénybe, aprítsa **2mp/4-es fokozaton**, majd főzze **5p/100°C/**  **/1-es fokozaton**. Öntse a töltelék egy kivajazott piteformába. Oszlassa el egyenletesen a formában, majd szórja a morzsát az almás keverék tetejére.
4. Süssze az előmelegített sütőben (180°C) 30-35 percig, vagy amíg szépen megpirul a teteje. Tálalja melegen.

### TANÁCSOK

- Tálalja vaníliaszósszal, tejszínhabbal, vagy egy gombóc fagylalttal.
- A recept mennyiségét egyszerűen megduplázhhatja, csak főzze a töltelék 3 perccel tovább és a sütéshez használjon nagyobb piteformát.



Elkészítés  
10 perc



Teljes idő  
45 óra



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
10 adag