

Tejpite Lajosmizséről

Előkészületi idő: **35 perc**

Sütési idő: **25 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 80 g finomliszt (BL55)
- 4 tojás
- 50 g vaj
- 100 g kristálycukor
- 1 vaníliarúd kikapart belseje
- 1 csipet só
- 2,5 dl tej
- 100 g barack vagy más gyümölcs

Elkészítés:

Válasszuk szét a tojásokat. Verjük fel külön a fehérjét egy tálban, egy másik tálban pedig keverjük össze a tojások sárgáját, vajat és cukrot. Ezután adjuk hozzá a lisztet, a sót, a vaníliát és a tejet, majd keverjük össze konyhai robotgéppel, amíg teljesen csomómentes nem lesz. Ezután keverjük össze a felvert tojásfehérjével óvatosan, figyelve arra hogy ne törjük össze az állományát.

Vajazzunk ki egy tepsit és öntsük bele a tésztánkat. Az a jó, ha folyós, palacsinta szerű állománya van. Ha nem natúran, hanem gyümölcsösen szeretnénk elkészíteni, akkor a megmosott kimagzott gyümölcsöket tegyük a tészta tetejére. Nem baj, ha elsüllyednek.

180 fokon süssük 20-25 percig, nem baj ha kicsit remeg még a tészta, ugyanis pont ez a lényeg. Aztán hagyjuk teljesen kihűlni, közben megdermed az állomány, utána szeletelhetjük és garantáltan elfogy pár percen belül.

A pite elkészíthető gyümölcs nélkül natúran is, vagy bármilyen egyéb friss gyümölccsel, lekvárral.

Ajánlott termékek



**Péklány kiscsomag
(könyv + kovász)**