

Habkönnyű sárgabarackos pite

Ennek a pillékönnyű sütinek biztos nagy sikere lesz a családban, ráadásul pofonegyszerű elkészíteni. Szezontól és ízléstől függően bármilyen gyümölccsel elkészíthető.



Hozzávalók:

- 15 dkg margarin
- 20 dkg cukor
- 20 dkg liszt
- 4 tojás
- 50 dkg sárgabarack
- 1 tasak vaníliás cukor
- 3/4 tasak sütőpor
- 1 narancs lereszelt héja
- csipetnyi só
- 3 evőkanál porcukor;
- a tepszi kikenéséhez: vaj, liszt

Elkészítés:

A barackokat megmossuk, kimagozzuk. A sütőt 180 fokra előmelegítjük.

Habosra keverjük a margarint a sima és vaníliás cukorral, tojássárgájával, majd hozzáadjuk a liszttel elkevert sütőport, a reszelt narancshéjat, végül óvatosan beleforgatjuk a felvert tojásfehérjét is

A tésztát lisztes, kivajazott tepsibe öntjük, és magházzal felfelé ráfektetjük a félbevágott barackokat.

Mérsékelt tűzön kb. 30 perc alatt megsütjük, majd hagyjuk a tepsiben kihűlni. Porcukorral megszórva kínáljuk.

Egyszerűen elkészíthető, nagyon finom pehelykönnyű sütemény.

(A tepszi méretével lehet játszani, hogy laposabb vagy magasabb tésztájú süteményt akarunk-e készíteni. Ha nincs szezon, barackbefőttel is készíthető, akkor a gyümölcs egy picit jobban belesüllyed.)