

Az abbahagyhatatlan RÉPÁS SÜTI



A recept, egy nagy családi adagra:

- 280 g liszt
- 100 g durvára tört dió
- 1 csomag sütőpor
- 1 csipet só
- 1 teáskanál fahéj
- 300 g kristálycukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 200 ml olaj
- 4 egész tojás
- 1 citrom reszelt héja
- 400 g reszelt répa (a nagylyukú reszelőn)

1. Megtisztítom és lereszelem a répát.
2. Egy edényben az olajat elkeverem a cukrokkal, egyenként hozzákeverem a tojásokat, a citrom héját és a reszelt répát is beleforgatom.
3. A lisztet kimérem és átszítalom, elkeverem a sütőporral, a fahéjjal, a sóval és a dióval. (Én mozsárban szoktam durvára törni, de egy nagy kés élével is kellően szét lehet nyomni. A darálást nem javaslom.)
4. A két részt összeforgatom és elkeverem. Sütőpapírral bélelt, durván 23×32 cm-es, magas falú sütőformában 165-170 fokon 70 percig sütöm. Túpróbával ellenőrzöm.