



VEGÁN EPRES PITE

Hozzávalók:

- 80 g porcukor / édesítőszer
- 60 ml olívaolaj
- 60 ml szójatej
- 280 g liszt
- pici só
- 2 ek kukoricakeményítő
- 1 tk sütőpor
- 1 ek reszelt citromhéja
- 500 g eper lekvár / light

Elkészítés:

- A tésztához keverjük össze a porcukrot, olívaolajat, szójatejet és a kukoricakeményítőt.
- Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, sütőport és a citromhéjat
- Adjuk össze a két keveréket és gyúrjuk amíg össze nem áll.
- Csomagoljuk folpackba és tegyük a hűtőbe legalább 1 órára
- Melegítsük elő a sütőt 175 fokra
- Nyújtsuk ki a tésztát
- Béleljük ki a piteformát a tésztával, a lelogó részeket vágjuk le és tegyük félre.
- Szurkáljuk meg a tésztát villával és öntsük rá a lekvárt.
- vágjuk egyforma csíkokra a maradék tésztát és rendezzük el a lekváron
- tegyük a tésztát a fagyatába 30 percre - én ezt a részt kihagytam
- Majd süssük 40 percig és szeletelés előtt hagyjuk teljesen kihűlni