

## **BORZAS ALMAFÁNK**

Beküldő: Gál Ferencné Marika

### **Hozzávalók:**

1 kg alma  
1 db citrom  
4 db egész tojás  
20 dkg kristálycukor  
2 evőkanál sütőpor  
30 dkg liszt  
½ l olaj a sütéshez + lekvár

### **Elkészítés:**

Az almát hámozzuk meg, reszeljük le egy nagy lyukú reszelőn, majd tegyük szűrőbe, és alaposan nyomkodjuk ki. Tegyük egy tálba és locsoljuk meg a citrom kifacsart levével. A tojásokat keverjük habosra a cukorral, aztán alaposan dolgozzuk össze az almával. Adjuk hozzá előbb a sütőport, majd apránként keverjük bele a lisztet. Az így kapott tésztát pihentessük 30 percig. Ha túl sok levet engedne az alma, tegyünk hozzá egy kis lisztet. Forrósítsuk fel az olajat és evőkanállal szaggassunk bele kis halmokat a masszából. Süssük mindet aranybarnára. Hintsük meg porcukorral és lekvárral tálaljuk.