

Áfonyás piskóta

250 g finom liszt (vagy félbarna liszt)

250 g édesítő (fruktóz, rizs szirup stb.)

40 g olaj

80 g csicseriborsó főzőlé

1 csomag bio sütőpor (17-20 g)

Tetejére: 20-25 dkg letisztított áfonya (vagy leszárazott, kimagozott meggy)

Elkészítés:

A csicseriborsó lét az édesítővel elkeverjük, hogy összeoldódjanak. Majd hozzáadjuk az olajat, majd a többi hozzávalót, és keverőgéppel hólyagozó kissé mázas piskótatésztát keverünk. Sütőpapírral bélelt tepsibe (kb. 22x34 cm-es) öntjük a masszát, úgy simítjuk, hogy a középső része kissé mélyebb legyen, majd megszórjuk egyenletesen az áfonya szemekkel. Előmelegített sütőben, hőlégkeveréssel 160 fokon 30 perc alatt arany barnára sütjük (tűpróba). Ha kivettük a sütőből, hagyjuk pár percet hűlni, majd kiemeljük a sütőpapírnál fogva egy vágódeszkára. Ha teljesen meghűlt, akkor a széleket levágva tetszőlegesen szeletelhetjük.