

Pita s jabukama

Americka pita s jabukama, uzivacete pravecu ovu fantasticnu poslasticu, uzivacete u mirisima k

ti u pred



1 Zamesiti testo od 500 g brasna, hladnog maslaca, kasicice soli i secera i hladne vode. Podeliti na dva dela (jedan treba da bude malo veci od drugog) uviti u prozlitnu foliju i ostaviti da odstoji u frizideru najmanje pola sata.

2

3

4 Veci komad testa razvaljati oklagijom u kruzni oblik da bude podloga. Prebaciti u namascen kalup/tepsiju.

5

6

7 Jabuke za nadev iseci na kockice, pomesati sa brasnom, secerom i cimetom. Poredjati preko kore i staviti medju jabuke nekoliko kockica maslaca.

8

Sastojci:

brasna 500 g
maslaca/margarina 150 g
secera kasicica
soli kasicica
hladne vode 100-150 ml
jabuka 1 kg
secera 5-6 kas.
vanil secera kesica
brasna 2 kasike
maslaca malo
cimeta 2 kasicice

10

11

12 Manji deo testa razvaljati i prebaciti preko voca i izbockati viljuskom da pita "dise" dok se pece ili iseci na trake pa praviti "prozorcice" preko.

13

14

15 Peci na 180 stepeni sat vremena.

Napomena:

Pitu ohladiti na sobnoj temperaturi i odmah jesti.

Kazu da odlicno ide uz kuglu sladoleda od vanile :)