

## Mini pite s jabukama

Americka pita s jabukama u obliku mini pita, cini mi se jos bolja i ukusnija verzija



**1** Pripremiti testo od brasna, hladnog maslaca (moze i margarin, moze i da se pomesa) isecenog na listice, jajeta, kasike secera i malo soli. Najbolje je uraditi u multiprkatiku pomocunastavka za testo ili mikserom pomocu mesalica za testo.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Kada dobijete mrvicastu strukturu, dodajte par kasika vode tek toliko da se testo poveze u kompaktnu loptu. Istresti tesu na radnu povrstinu i dodatno obraditi rukama. Uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frizideru bar pola sata.

**7**

**8**

### Sastojci:

jaje	1
brasna	250 g
maslaca	125 g
soli	prstohvat
secera	1 kasika
hladne vode	3-4 kasike
jabuke	4
oraha	100 g
cimeta	kasika
vanil secera	kesica
pudinga od vanile	kesica
secera	5 kasika

9

10

11 Za nadev oguliti jabuke i iseci na kockice. Po zelji se moze dodati i sok od jednog limuna. Umesati seckane orahe, cimet, secer i puding u prahu iz kesice (umesto pudinga se moze staviti 2-3 kasike brasna).

12

13

14

15

16 Krenu ukljuciti na 250. Izvaditi testo iz frizidera i tanko razvaljati oklagijom po pobrasnjenoj površini. Kalup za mafine podmazati hladnim margarinom. Vaditi krugove testa i stavljati u kalupe. Testo lepo utisnuti uz krajeve svake korpice. Svaku korpicu napuniti filom.

17

18

19

**21** Preostalo testo iseci na trakice i redjati trakice testa preko svake korpice fromirajuci resetke ili kako vec zelite.

**22**

**23**

**24**

**25**

**26** Staviti u rernu i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

**Napomena:**

U zavisnosti od rerne i debljine testa, vreme pecenja moze biti i malo duze, u svakom slucaju nakon 20-25 minuta proverite da li je pocelo da blago rumeni i onda prema tome produzite ili skratite vreme pecenja. Treba da porumene ali sasvim blago, nikako d