

Americke pitice s jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **150 g** šecera
- **150 g** margarina
- **4 kašike** hladne vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** cimeta
- **1** jaje
- **3** jabuke
- **1 kašica** soli
- **1** pomorandža

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, 1/2 kesice cimeta, šećer, so i narendati koru pomorandže. Narendati margarin i dodati vodu, pa sjediniti i umesiti testo. Ostaviti u frižider da odstoji 20-ak minuta. Za to vreme oljuštiti jabuke i iseci na sitne kockice, dodati ostatak cimeta, isceen sok polovine narandže (oko dve kašike) i po jednu kašiku brašna i šecera pa promešati. Kalupe za mafine premazati uljem. Jaje umutiti. Testo razvuci u koru, pa vaditi delove vecom šoljom (precnika 10-ak cm) i stavljati u kalupe. Zatim preko kašikom rasporediti jabuke, i premazati ih jajetom. Ostatak testa razvuci u koru, pa iseci trake. od njih seci trakice koje se ukrštaju preko jabuka, pa i njih premazati jajetom. Peci ih oko 20 minuta na 190 C. Pre služenja po želji možete posuti šećer u prahu.

Savet

Možete napraviti i pitu u tepsiji na isti nain.