

Americka pita sa jabukama (American pie)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Tijesto:

- **500 g**brašna
- **250 g**maslaca
- **100 g**šecera
- **1 prstohvatsoli**
- **oko 2 dl**ledeno hladne vode

Fil:

- **12 jabuka**
- **1vanil šefer**
- **po želji**šecera

Priprema

Pomiješajte brašno, šefer i maslac narezan na listice. Dodajte prstohvat soli i oko 2 dl ledeno hladne vode. Tijesto stavite u hladnjak i pripremite jabuke. Jabuke ogulite i izrežite na ploške. Dodajte cimet, vanil šefer i šecera po želji (koliko volite slatko). Ostavite jedno 20 minuta jabuke da puste svoj sok. Ako želite možete ih malo propržit na vatri. Tijesto izvadite iz hladnjaka i podijelite ga na dva dijela. Oba tijesta razvaljavajte tako da budu veca od kalupa. Jedan položite u kalup i napunite jabukama. Run donjem tijesta premažite vodom i zatim poklopite naev drugim tjestom. Rubove pritisnite i zatim podvucite ispod. Tijesto malo izbockajte i stavite u pecnicu zagrijanu na 220 stepeni. Pecite 35 minuta i zatim pitu pokrijte papirom za pecenjem pa pecite još 20ak minuta.

Pitu ostavite da se ohladi pa je pospite šecerom u prahu i poslužite samu ili uz kuglicu sladoleda.

Savet

Uživajte.