

Pita sa jabukama (21)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g** brašna
- **180 g** braon šecera
- **140 g** maslaca
- 3 jajeta
- 2 velike jabuke
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica cimeta
- 2 kašike rum
- **80 g** suvog groža
- 1 limun - sok
- 4 kašike vode

Priprema

Za ovaj kolac nije potreban mikser. Dovoljno je da se svi sastojci izmešaju. Prvo pomešajte vodu i rum i prelite preko suvog groža. Ostavite oko dvadeset minuta. Otopiti maslac, jabuke oguliti i iseci na kockice, preliter ih sa sokom od jednog limuna. U zdelu sipati brašno, pomešati sa praškom za pecivo, šecerom i cimetom. Pomešajte. Dodati jaja i malo ohlaen maslac, izmešajte, dodajte jabuke i suvo grože i sve opet lepo izmešajte. U kalup za torte (26) stavite pek papir. Pecite na 180 C, ako pecete uz ventilator 15-20 minuta. :) Gotovu pitu pospite sa šecerom u prahu. :)

Savet