

Americka pita



Sastojci

Testo:

- 450 g brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 kašicice soli
- 100 g margarina
- 200 ml vode

Fil:

- 1/2 kg jabuka
- 3 kašike šecera
- 2 kašike griza
- 1 kašika gustina
- cimet

Za premaživanje:

- belance

Priprema

Izraditi testo, tako što se u brašno doda margarin i rukama se meša, dok se smesa ne pretvori u mrvice, zatim se doda šefer, so i po malo hladne vode, dok se ne dobije kompaktno testo.

Ostaviti u frižideru oko 20 minuta, dok se iseku jabuke i napravi smesa.

Pola testa razvuci u tepsiju, preko staviti smesu od jabuka i odgore opet polovina testa.

Premazati belancetom i peci, dok ne dobije lepu boju.