

Apple pie



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **10** kašikahladne vode
- **1** šoljicaulja
- **1** kašicicašecera
- **1/2** kašicicesoli
- **po potrebibrašna**

Nadev:

- **500** gjabuka
- **5** kašikašecera
- **3** šoljevode
- **2**pudinga od vanile
- **1** kesicacimeta
- **1** kesicavanil-šecera

Dekoracija:

- **100** gšлага
- **100** gcokolade

Priprema

Skuvati nadev od jabuka, pa ga ostaviti da se prohladi.

Zamesiti mekano testo, razvuci ga oklagijom i prebaciti u podmazanu okruglu tepsiju. Na zidove tepsije viljuškom utisnuti testo. Izbockati dno viljuškom, da pita 'diše'.

Preliti nadev u testo, izravnjati i ubaciti u zagrejanu rernu. Peci 20-tak minuta na 180 stepeni.

Ohladjenu pitu dekorisati šlagom i cokoladom.

Savet

Ako pravite posnu pitu pazite da šlag i okolada budu posne. Prijatno!