

Americka pita (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **220 g** margarina
- **4 dl** brašna (2 jogurt caše)
- **1 dl** vode
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šecera

Za fil:

- **7-8** jabuka
- **5-6 kašika** šecera
- **1 kašik** cimeta
- **5 kašika** brašna

Priprema

Pomešati omekšali margarin sa brašnom, te dodati vodu, so i šecer. Na pobrašnjenoj radnoj površini zamesiti glatko testo. Testo podeliti na 2 dela, jednu lopticu oklagijom razvuci, pa obložiti kalup za pitu testom. Kalup prethodno namazati margarinom. Koru na dnu izbušiti viljuškom.

Jabuke ocistiti i iseci na sitne kockice. Pomešati ih sa cimetom, šecerom i brašnom, pa sipati fil na koru.

Fil prekriti preostalim testom, spojiti ivice i iztbušiti viljuškom gornju koru.

Peci u zagrejanj rerni oko 50 minuta na 180 C. Gotovu pitu posuti šecero u prahu i tako je poslužiti.

Savet