

# Americke pitice s jabukama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **150 g**šecera
- **150 g**margarina
- **4 kašike**hladne vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**cimeta
- **1**jaje
- **3**jabuke
- **1 kašica**soli
- **1**pomorandža

## Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, 1/2 kesice cimeta, šecer, so i narendati koru pomorandže. Narendati margarin i dodati vodu, pa sjediniti i umesiti testo. Ostaviti u frižider da odstoji 20-ak minuta. Za to vreme oljuštiti jabuke i iseci na sitne kockice, dodati ostatak cimeta, isceen sok polovine narandže (oko dve kašike) i po jednu kašiku brašna i šecera pa pomešati. Kalupe za mafine premazati uljem. Jaje umutiti. Testo razvuci u koru, pa vaditi delove vecom šoljom (precnika 10-ak cm) i stavljati u kalupe. Zatim preko kašikom rasporediti jabuke, i premazati ih jajetom. Ostatak testa razvuci u koru, pa iseci trake. od njih seci trakice koje se ukrštaju preko jabuka, pa i njih premazati jajetom. Peci ih oko 20 minuta na 190 C. Pre služenja po želji možete posuti šecer u prahu.

## Savet

Možete napraviti i pitu u tepsi na isti nain.