Mini americke pite



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**brašna
- **100 g**putera
- **1 kašika**vanilin šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1**jaje (za premazivanje)

Za fil:

- **5-6** jabuka
- **1 kesica**vanilin šecera
- cimet (po ukusu)

Priprema

Testo: Pomešati suve sastojke i dodati hladan puter iseckan na kockice. Mrviti puter rukama, dok se sastojci ne sjedine. Dodati 3-4 kašike hladne vode. Testo držati u frižideru makar 30 minuta. Fil: Karamelizovati šecer. Kada karamelizacija pocne, dodati jednu izrendanu jabuku, cimet i vanilin šecer i distanti 1-2 minuta. Dodati ostatak jabuka (iseckanih na kockice) i dinstati, dok jabuke ne omekšaju. Fil ohladiti pre punjenja.

Testo razvuci na debljinu jednog prsta. Oblagati modle za mafine, napuniti filom i pokriti testom (obavezno napraviti rupe, ako se stavlja testo preko cele modle) ili štapicima od testa. Gornji deo testa premazati jajetom. Testo mora biti hladno, kada se stavi u rernu. Peci na 190 C, oko 20 minuta.

Savet