

Americka pita sa jagodama (Strawberry pie)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Za testo:

- **180** gputera
- **4 kašikešecera** u prahu
- **2 kašike** hladne vode
- **2** žumanceta
- **300 g** belog oštrog brašna
- **1/2 kašice** soli

Nadev od jagoda:

- **500 g** jagoda
- **50 g** gustina
- **80 g** šecera
- **1 kašika** meda

I još:

- **30** gputera

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti ručno testo s tim da ćete puter pre stavljanja u testo zamrznuti na 15 minuta, a potom iseckati na kockice i izmesiti sa ostatkom sastojaka za testo. Stavite u plastičnu foliju pa u frižider na 1 sat. Nakon toga od testa izdvojite jedan deo da odozgo napravite trakice, mrežice, loptice, srca - oblik po vašoj

želji, (originalno je mrežica).

Stavite brašno na radnu površinu pa oklagijom koju ste tako?e pobrašnjavili razvijte testo. Pre nego što ste pobrašnjavili radnu površinu možete staviti foliju pa preko nje rastanjiti testo i tako prebaciti u pleh preko pek papira. Drugi (ili treci:), nacin je da pek papir zgužvate, pokvasite, raširite stavite na okrugli pleh, a može i cetvtasti i rucno rastanjite testo po pek papiru i oblikujete donju koru.

Ako se vide komadici putera u testu to je odlicno, jer testu pri pecenju daje hrskavost. Odozgo opet po negde po testu naseckati na kockice puter.

Jagode cele ili preseccene na pola pospite šecerom, medom i gustinom pa sve izmešajte i stavite preko testa. Odozgo stavite drugu polovinu testa, koju ste izdvojili, a oblik napravite po Vašoj želji - opet se ponavljam da je originalno mrežica. Pecite pitu na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet