

Pita sa jabukama i keksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **180 ml** kisele pavlake
- 2 žumanceta
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **oko 500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1.5 kg** kiselih jabuka
- **100 g** mlevenog keksa
- **po ukusu** šećer

Priprema

U posudu staviti 250 g brašna dodati margarin, pavlaku, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo i uz dodatak preostalog brašna umesiti testo. Podeliti testo na dva jednaka dela i razvuci.

Jabuke narendati (pritisnuti rukama preko cediljke da se iscedi sok), umešati mleveni keks i šećer po ukusu (ja sam stavila samo 3 kašike).

Prvo testo staviti u malo nauljen pleh staviti fil, poravnati staviti drugo testo i peci na 180 stepeni oko 40-50

minuta. Posuti šećerom u prahu.

Savet