

## Americka pita sa jabukama (American pie)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Tijesto:

- **500 g** brašna
- **250 g** maslaca
- **100 g** šećera
- **1** prstohvatsoli
- **oko 2 dl** ledeno hladne vode

#### Fil:

- **12** jabuka
- **1** vanil šećer
- **po želji** šećera

### Priprema

Pomiješajte brašno, šećer i maslac narezan na listice. Dodajte prstohvat soli i oko 2 dl ledeno hladne vode. Tijesto stavite u hladnjak i pripremite jabuke. Jabuke ogulite i izrežite na ploške. Dodajte cimet, vanil šećer i šećera po želji (koliko volite slatko). Ostavite jedno 20 minuta jabuke da puste svoj sok. Ako želite možete ih malo propržiti na vatri. Tijesto izvadite iz hladnjaka i podijelite ga na dva dijela. Oba tijesta razvaljajte tako da budu veća od kalupa. Jedan položite u kalup i napunite jabukama. Rub donjeg tijesta premažite vodom i zatim poklopite naev drugim tijestom. Rubove pritisnite i zatim podvucite ispod. Tijesto malo izbockajte i stavite u pecnicu zagrijanu na 220 stepeni. Pecite 35 minuta i zatim pitu pokrijte papirom za pecenjem pa pecite još 20ak minuta.

Pitu ostavite da se ohladi pa je pospite šećerom u prahu i poslužite samu ili uz kuglicu sladoleda.

## **Savet**

Uživajte.