

# **Pita sa jabukama (21)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **180 g**brašna
- **180 g**braon šecera
- **140 g**maslaca
- **3** jajeta
- **2** velike jabuke
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicacimeta
- **2** kašikeruma
- **80 g**suvog groža
- **1** limun - sok
- **4** kašikevode

## **Priprema**

Za ovaj kolac nije potreban mikser. Dovoljno je da se svi sastojci izmešaju. Prvo pomešajte vodu i rum i prelite preko suvog groža. Ostavite oko dvadeset minuta. Otopiti maslac, jabuke oguliti i iseci na kockice, preliti ih sa sokom od jednog limuna. U zdelu sipati brašno, pomešati sa praškom za pecivo, šecerom i cimetom. Pomešajte. Dodati jaja i malo ohlaen maslac, izmešajte, dodajte jabuke i suvo grože i sve opet lepo izmešajte. U kalup za torte (26) stavite pek papir. Pecite na 180 C, ako pecete uz ventilator 15-20 minuta. :) Gotovu pitu pospite sa šecerom u prahu. :)

## **Savet**