Sipana pita od jabuka

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **2 caše (od 2 dl)**brašna
- **2 caše**griza
- **2 caše**šecera
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1 kesica**prašak za pecivo

Fil od jabuka:

- **1,5 kg**neocišcenih jabuka
- **1 caša** šecera
- **5 g**cimeta
- **1 kesica**vanilin šecer

Za premaz:

- **150 g**margarina

Priprema

Ocistite i izrendajte jabuke. Dodajte im šecer, vanilin šecer i cimet, sve promešajte pa ostavite da odstoji dok pripremite suve sastojke.

Pomešajte brašno, griz, vanilin šecer i prašak za pecivo. Pleh premažite margarinom. Na dno pospite trecinu suvih sastojaka pa preko njih kašikom reajte pola smese sa jabukama.

Preko toga sipajte opet trecinu suvih sastojaka, ostatak jabuka i preko njih ostatak suvih sastojaka.

Iseckajte margarin na tanke plocice pa poslažite odozgo. Stavite da se pece oko 40 minuta na 180 stepeni. Pita je gotova kad se stvori hrskava korica odgore. Ohladite, isecite na kocke, pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet