

Mini pite (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100** gmargarina
- **1**jaje
- **1** kašikapavlake
- **4** kašikešecera
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **po potrebibrašno**
- **prstohvat** soli

Za nadev:

- **50** gmargarina
- **100** gšecera
- **1** dlslatke pavlake
- **1** velikajabuka
- **4** kašikemlevene plazme
- **1** kašicicacimeta

Priprema

U vanglicu staviti margarin sobne temperature dodati šefer pa viljuškom dobro izraditi, dodati jaje i kiselu pavlaku dobro izmešati pa dodavati brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo koje se nelepi za ruke. Testo staviti u frižider na pola sata.

U šerpu staviti margarin i šecer na laganoj vatri otopiti potom dodati slatku pavlaku i kuvati na laganoj temperaturi dok se nefobije svetlo smedja boja. Jabuku oljuštiti i iseckati na male kocke, dodati ih karamelu i dinstati 5 minuta. Skloniti sa šporeta dodati cimet i plazmu, dobro promešati.

Uzeti male lalupe za korpice ili za mafine. Kidati testo rukom pa stavljati u kalup obložiti dno i stranice, dno izbockati viljuškom pa staviti u svaku korpicu po kašiku nadeva. Ostatak testa razviti i cašom vaditi krugove i stsvljati preko nadeva po potrebi pritisnuti ili odkinuti višak testa. Na vrhu probušiti malu rupicu da bi izlazila para prilikom pecenja. Peci na 200°C dok ne porumene pite. Po želji moze da se pospu šecerom u prahu.

Savet