

Mini pite (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kašika** pavlake
- **4 kašike** šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po potrebi** brašno
- **prstohvat** soli

Za nadev:

- **50 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1 dl** slatke pavlake
- **1** velikajabuka
- **4 kašike** mlevene plazme
- **1 kašičica** cimeta

Priprema

U vanglicu staviti margarin sobne temperature dodati šećer 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 šećer na laganoj vatri otopiti potom dodati slatku pavlaku i kuvati na laganoj temperaturi dok se ne fobije svetlo smeđja 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 čašom vaditi krugove i stavlјati preko nadeva po potrebi pritisnuti ili odkinuti višak testa. Na vrhu probušiti malu rupicu da bi izlazila para prilikom pečenja. Peci na 200°C dok ne porumene pite. Po želji može da se pospu šećerom u prahu.

Savet