

Pita sa jabukama



Sastojci

Potrebno je:

- Recept za veoma hrskavu pitu sa jabukama. Koristite kisele crvene jabuke (Boskop ili Kronprinz) za najbolje rezultate.

Za 8 osoba:

- 280 g brašna
- 140 g putera, na sobnoj temperaturi
- 70 g šećera u prahu
- 2 žumanceta
- 1 kašika belog vina

Fil:

- 1 kg jabuka
- cimet
- sok od limuna
- orasi
- suvo grožđe
- vanilin šećer

Priprema

Pomešajte sastojke za testo. Puter mora biti na sobnoj temperaturi. Ne mesite predugo. Sklonite na hladno mesto da odstoji 30 minuta.

Fil: oljuštite i na kocke iseckajte ili izrendajte jabuke. Dodajte cimet i sok od limuna radi ukusa. Orasi, suvo grožđe i vanilin šećer su opcioni. Stavite dve trećine testa u kalup.

Važno: osnovu testa nekoliko puta probodite viljuškom. Pokrijte pitu preostalim testom i pecite 30 do 45 minuta na srednjoj temperaturi.