

Posna pita sa jabukama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** gmekog brašna
- **125** mlmlake vode
- **100** mlulja
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikešecera
- **1** vanil šefer
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **1** kašikaZacina za medenjake
- **1** limun - rendana korica

Nadev:

- **5** srednjihzelenih jabuka
- **75** gšecera
- **1** kašikacimeta
- **100** gmlevenog posnog keksa
- **50** gposna crne cokolade za kuvanje
- **1** vanil šefer

Priprema

Testo: Pomešati brašno, so, šefer, prašak za pecivo, vanil šefer, zacine za medenjake. Zatim dodati ulje, mlaku vodu, rendanu koricu limuna i umesiti testo koje je malo tvre. Uviti testo u najlon i staviti u frižider na pola sata. Za to vreme pripremiti fil.

Fil: oljuštiti i izrendati jabuke, ocediti ih od soka i dodati im cimet, mleveno keks, rendanu cokoladu za kuvanje, šefer i vanil šefer. Kada je testo odstojalo pola sata odvojiti jednu trecinu testa i ostaviti je sa strane, a od druge dve razviti testo tako da odgovara srednjoj tepsi. Tepsi premazati uljem i posuti brašnom, obložiti je testom koje izbušimo viljuškom i stavimo ga u rernu dok testo ne dobije svetlo žutu boju, onda izvadimo testo iz rernu na koje stavimo smesu od jabuka. Drugu trecinu testa razvijemo tanko i isecemo na trakice koje polažemo preko fila kao na slici.

Peci na 180 stepeni oko 15 minuta. Posuti prah šeferom po želji.

Savet

Divna, mirisna pita za posne dane.