

Pita sa jabukama (35)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2** dlmleka
- **1** kockicakvasca
- **1** kašikašecera
- **1** prstohvatsoli
- **200** gmasti
- **450** gbrašna

Nadev:

- **1** kgjabuka
- **5** kašikagriza
- **5** kašikašecer
- **1** kesicavanil secer
- **po** ukusucimet

Za posipanje:

- **po** potrebi prah šecer

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac stavimo šećer i so promešamo i dodamo mast i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Podelimo na dva dela i ostavimo 15 minuta da miruje.

Dok cekamo testo jabuke ocistimo i izrendamo, tepsiju podmažemo sa margarinom, oklagijom razvijemo testo na željenu velicinu i smestimo ga na dno tepsije pospemo polovinom šećera i griza.

Na to razporedimo rendane jabuke i poslemo sa preostalim šećerom i grizom i još sa vanil šećerom i po ukusu cimetom.

Razvijemo i drugu lopticu testa na željenu velicinu i smestimo preko jabuka, utapkamo krajeve i kolac malo izbockamo viljuškom.

Na 180C pecemo oko 25 minuta dok ne dobije lepu rumenu boju.

Savet

Kola? ostavimo da se ohladi nase?emo pospemo prah še?erom i spremno za posluženj.