

Pitica od jabuka



Sastojci

Kore:

- 1 šolja brašna
- 1 šolja šecera
- 1 šolja griza
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 1,5 kg jabuka
- 1 šolja šecera
- 1/2 male kesice cimeta

Potrebno je:

- Mera: 1 šolja = 2 dl

Priprema

Jabuke ocistiti i narendati, dodati šecer i cimet, pa ostaviti oko 15-tak minuta da puste sok.

Podeliti na dva dela.

Suve sastojke za koru sve pomešati u jednoj ciniji i podeliti na tri dela (tj. 3 šolje).

U tepsiju (velicine oko 34x20, staviti papir za pecenje, pa ravnomerno rasporediti 1 šolju smese za koru, prekriti

polovinom fila od jabuka, posuti 2 šolju smese za koru, zatim preostale jabuke i na kraju sve posuti trecom šoljom suve smese za koru.

Ostaviti da odstoji 30 minuta. Peci 30-35 minuta na 200 stepeni.

Kada se prohladi, posuti prah šecerom.

Ne može jednostavnije ni jeftinije!!!