

Sipana pita od jabuke i dunje



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastoјci

Suvi sastoјci:

- **2 casebrašna** (tip 400)
- **2 casepšenicnog griza**
- **1 cašakristal šecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Fil:

- **1dunja**
- **1 kgjabuka**
- **1 cašakristal šecera**
- **2vanilin šecera**
- **1 kašicicacimeta**
- **12 kašikaulja**

Posip:

- **2 kašikešecera u prahu**
- ili mlevenih oraha

Priprema

Najpre ocistiti dunju i jabuke pa ih izrendati, posuti ih šecerom i cimetom pa dodati ulje i vanilin šecer. Ostaviti neko vreme voce dok pusti sok.

U dublju vanglicu pomešati suve sastojke i dobro ih sjediniti kašikom. Podeliti suvu smesu na tri jednaka dela. Pleh podmazati margarinom i obložiti pek papirom. Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 C. Pitu praviti ovim redosledom - na pek papir posuti ravnomerne 1/3 suve smese i utapkat, preko nje 1/2 rendanog fila i isto dobro utapkat, pa preko nje 1/2 suve smese pa preko nje ostatak rendanog fila pa ostatak suve smese preko rendanog fila. Dobro utapkat po površini, ako je preostalo soka od jabuka posuti ga po površini završnog dela suvih sastojaka. Smanjiti rernu na 180 C i pitu peci 40 minuta.

Kada se pita ispece ostaviti je na sobnoj temperaturi da se prohlađi i ukrasiti se šecerom u prahu ili mlevenim orasima.

Savet

Najzahvniji slatkis, nema loma po kuhinji, brzo je gotov, a jos brze se pojede. Pitu sluziti uz kafu i po mogucstvu slodoled od vanile. Prijatno