

Mini pite s jabukama

Americka pita s jabukama u obliku mini pita, cini mi se jos bolja i ukusnija verzija



1 Pripremiti testo od brasna, hladnog maslaca (moze i margarin, moze i da se pomesa) isecenog na listice, jajeta, kasike secera i malo soli. Najbolje je uraditi u multiprkatiku pomocunastavka za testo ili mikserom pomocu mesalica za testo.

2

3

4

5

6 Kada dobijete mrvicastu strukturu, dodajte par kasika vode tek toliko da se testo poveze u kompaktnu loptu. Istresti tesno na radnu povrsinu i dodatno obraditi rukama. Uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frizideru bar pola sata.

7

8

Sastojci:

jaje 1
brasna 250 g
maslaca 125 g
soli prstohvat
secera 1 kasika
hladne vode 3-4 kasika
jabuke 4
oraha 100 g
cimeta kasika
vanil seceera kesica
pudinga od vanile kesica
secera 5 kasika

11 La nadev oguliti jabuke i iseci na kockice. Po zelji se moze dodati i sok od jednog limuna. Umesati seckane orahe, cimet, secer i puding u prahu iz kesice (umesto pudinga se moze staviti 2-3 kasike brasna).

16 Pernu ukljuciti na 250. Izvaditi testo iz frizidera i tanko razvaljati oklagijom po pobrasnjenoj povrsini. Kalup za mafine podmazati hladnim margarinom. Vaditi krugove testa i stavljati u kalupe. Testo lepo utisnuti uz krajeve svake korpice. Svaku korpicu napuniti filom.

21 Neostalo testo iseci na trakice i redjati trakice testa preko svake korpice fromirajuci resetke ili kako vec zelite.

22

23

24

25

26 Raviti u rernu i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Napomena:

U zavisnosti od rerne i debljine testa, vreme pecenja moze biti i malo duze, u svakom slucaju nakon 20-25 minuta proverite da li je pocelo da blago rumeni i onda prema tome produzite ili skratite vreme pecenja. Treba da porumene ali sasvim blago, nikako d