



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 ščepec soli
- 10 dag sladkorja
- 35 dag moka
- 28 dag surovega masla
- 1/2 kos pecilnega praška
- 4 jedilna žlica vina
- 2 kos rumenjaka
- 1/4 kg jabolka
- 1 sladkorja v prahu za posip

Najboljša jabolčna pita

Chef JOŽICA KUŽNIK

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Testo:

Maščobo sesekljamo med moko, dodamo sladkor, naredimo jamico in vanjo damo vino, rumenjaka in sol. Na hitro ugnemo testo, ki naj v hladilniku počiva 1/2 ure.

Nato testo razdelimo na dva dela in vsakega zvaljamo za površino pekača. Jabolka očistimo in naribamo na listke in pomešamo s sladkorjem. Ta nadev potresemo po 1.plošči v pekaču in nanjo položimo še 2.ploščo.

Pito pečemo pri 220° do zlatorjave barve. Pečeno potresemo s sladkorjem v prahu.