

# JABOLČNA PITA

Klara Matkovič, 6.a



1. Potrebujemo: dve srednje veliki jabolki, štiri jajca, moko, sladkor, maslo, skuto, vanilin sladkor, cimet, manjšo globoko posodico in pekač.



2. V manjšo globoko posodico damo približno 50 g masla in ga raztopimo. Nato ga damo v večjo posodo in dodamo še dve jajci, 7 žlic moke in vanilin sladkor. Vse skupaj dobro premešamo.



3. Zgneteno testo enakomerno porazdelimo po pekaču. Če je testo še preveč lepljivo dodamo še malo moke.



4. V drugo posodo damo celo skuto in 3 zvrhane žlice sladkorja.



5. Dodamo še dve jajci in začnemo mešati. Mešamo toliko časa, da zmes postane enakomerna.



6. Skutino zmes, ki smo jo pripravili prelijemo čez že prej pripravljeno podlago.



7. Narežemo jabolka na tanke krljce in jih razporedimo čez skutino zmes.



8. Dodamo še nekaj ščepecv cimeta za boljši okus.



9. Pito položimo v že prej ogreto pečico na 200°C. Pečemo približno 20-30 min.



10. To je končni izdelek, dodamo mu lahko še žličko stepene sladke smetane.

Vir: lasten vir in mamine izkušnje