

## AMERIČKA PITA OD JABUKA BY SVJETLANA X NATION

### TIJESTO ZA PITU:

- 580 gr glatkog brašna
- 250 gr maslaca
- 1 žličica soli
- 1 žlica šećera
- 5-6 žlica hladne vode (iz hladnjaka)

### NADJEV:

- 6-7 većih jabuka
- 2 žličice cimeta
- 1 limun

### PRELJEV:

- 2 žlice oraha
- 60 gr maslaca
- 3 žlice glatkog brašna
- 125 gr bijelog šećera
- 125 gr smeđeg šećera
- 100 ml vode

Izrezati maslac na kockice od 1cm i staviti u zamrzivač na 15-tak do 20 min. Izvaditi ga, dodati brašno, sol, šećer, žlicu po žlicu hladne vode i smjesu sjediniti, istresti na dasku i lagano mjesiti i povezati. SVIJETLANA X NATION KAŽE: "OD OVE SMJESE BUDU DVI KORE, JA POLA SMJESE ISPEČEM, A POLA STAVIM U HLADNJAK. I NAKON DVA DANA PONOVO PEČEM. MOŽEŠ SAMO POLA NAPRAVIT. A MOŽEŠ I DRUGU KORU IZREZAT NA TRAKE I STAVIT POVIŠE NADJEVA". Tijesto stavite bar pola sata prije u hladnjak, to vam je taman toliko dok očistite jabuke, narežete ih te sameljete orahe i zovnete prijateljicu na kratku trač partiju - ne počinjite kao ja o muškima, smrznit će se tisto i sasušit.

Jabuke oguliti, narezati na ploške, poskropiti limunom i posuti cimetom. Staviti na pripremljenu koru koju staviš u kalup za pitu. Preko jabuka posuti orahe, maslo otopiti, dodati šećer bijeli i smeđi, na laganoj vatri, dodati vodu i brašno (kuhati kao bešamel) i prelići preko jabuka.

PEĆI 15 MIN NA 220 C PA SMANJITI NA 175 C I PEĆI JOŠ 35-40 MIN.

