Pita sa jabukama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 500 g maslaca
- 250 g prah šecera
- 4 žumanca
- 2 kesice vanilinog šecera
- 1 jaje

Nadev:

- 1,5 kg narendanih jabuka
- 300 g šecera
- 100 g suvog grože
- 2 kesice vanilinog šecera
- 2 kesice cimeta

Priprema

Od brašna, maslaca, šecera u prahu, žumanaca, jajeta i vanilinog šecera umesite glatko testo i podelite ga na dva dela. Prvi deo stavite u prehodno podmazan i posut brašnom pleh i malo peci. Izdinstati jebuke sa šecerom, kad je masa polugusta dodati suvo grože, vanilin šecer i cimet. Blago promešati i staviti preko kore u tepsiju. Razviti drugi deo testa i staviti preko nadeva, pa ponovo vratiti u zagrejanu pecnicu i ispeci kolac.