**JABOLČNA PITA**

Brina in Anja Hedl

Krhko testo:

350 g moke

120 sladkorja v prahu

polovica pecilnega praška

1 vanilin sladkor

120 g masla

2 rumenjaka

4 žlice kisle smetane

Vse sestavine zgnetemo v krhko testo. Medtem ko testo počiva, operemo, olupimo in naribamo približno 1 kg jabolk. Količina jabolk je odvisna od velikosti pekača. Naribana jabolka sladkamo po želji, dodamo malo cimeta.

Nato od testa vzamemo malo več kot dve tretjini testa, ga razvaljamo in razporedimo po pekaču tako da naredimo rob navzgor (glej sliko). Nato damo na testo jabolka, ki jih malo stisnemo, da odteče odvečen sok. Jabolka enakomerno razporedimo po pekaču in iz ostalega testa naredimo trakce in jih razporedimo po vrhu kot mrežo. Pečemo v pečici na 180 stopinj, dokler se testo ne obarva zlato rjavo.

Ko je pečeno lahko po želji posladkamo s sladkorjem v prahu.

 