



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Hitre jabolčne pite

Sestavine za nadev:

- 300 g jabolk
- 100 – 150 g hrušk
- med
- limonin sok
- limonina lupinica
- cimet

Sestavine za drobljenec:

- 50 g masla
- 40 g sladkorja
- 100 g moko
- + listnato testo

Priprava:

Jabolka in hruške olupiš in narežeš na majhne koščke. K jabolkom in hruškam primešaš žlico medu, limonin sok in limonino lupinico ter cimet. V ločeni posodici zmešaš moko, sladkor in staljeno maslo. Dobiš drobljenec, ki ga dodaš na koncu. Izbereš majhne posodice v katerih se bodo majhne jabolčne pite pekle in za vsako izmed njih izrežeš svoj kos listnatega testa. Modelčke za pito namažeš z maslom in nato vanje dodaš listnato testo. Listnato testo prebodeš z vilicami. Na listnato testo dodaš nadev iz jabolk in hrušk, na vrhu pa posipaš z drobljencem. Pečeš pri 180 stopinjah Celzija približno 30 minut.

Namig: V primeru, da majhnih posodic za pite nimaš, lahko recept pripraviš v velikem pekaču.

Dober tek!