# THE Apple pie

Naziv govori sve! :-)   
Ovo je prerada bedekowomen’s recepta za Američku pitu – jednu divnu pitu kojom smo slastile brčiće na prošlogodišnjem Halloween party-u. Dozvolila mi je da objavim recept jer me naprosto oborila s nogu!   
Prva najbolja pita od jabuka mi je prema starom bakinom receptu (moj prvijenac), a ova joj opasno konkurira!! Ustvari, obje su mi naj, svaka na svoj način… a isprobala sam ih stvarno puno. Prrrrrrobajte pa sudite ;-)

.

[](http://www.coolinarika.com/repository_images/image_raw/145827/blowup)

* Priprema dan ranije

|  |
| --- |
|  |

## Sastojci

|  |  |
| --- | --- |
| **bazno tijesto** | |
| **300 g** | mekog brašna |
| **180 g** | maslaca |
| **100 ml** | ledene vode |
| **pinka** | soli |
| **2 žlice** | šećera u prahu |
| **pola žličice** | octa |
| **nadjev od jabuka (1 šalica = 250 ml)** | |
| **cca 2 kg** | jabuka sa žutom korom (npr. dobra stara "lepocvetka", ili "golden delicious") |
| **0,5 šalice** | šećera u prahu |
| **1 šalica** | muscovado šećera |
| **2 žlice** | brašna |
| **2 žlice** | škrobnog brašna |
| **korica** | limuna i naranče |
| **sok** | limuna |
| **2 žlice** | amaretta |
| **1 paketić** | začina za kuhano vino (ili za štrudlu od jabuka) |
| **posip** | |
| **1 šalica** | muscovado šećera |
| **0,5 šalice** | brašna |
| **0,5 šalice** | škrobnog brašna |
| **0,5 šalice** | prženih mljevenih lješnjaka |
| **150 g** | maslaca |
| **1 žličica** | praška za pecivo |
| **2 žlice** | amaretta |

**Priprema**

1. Umijesiti gipko tijesto od navedenih sastojaka, umotati u foliju i staviti u hladnjak dok pripremate nadjev.
2. Jabuke oguliti i naribati na tanje ploškice, pomiješati zasebno sve suhe i zasebno sve mokre sastojke, i rukama ih lagano pomiješati s jabukama.
3. Razvaljati tijesto na maslacem premazan lim za pečenje (po želji, ja sam koristila onaj dimenzija 32×34cm – možete koristiti manji – htjela sam pinkicu tanju pitu), rasporediti nadjev, lagano ga rukama potisnuti i poravnati, te staviti u hladnjak.
4. Za posip pomiješati sve suhe sastojke, izmrviti omekšali maslac i amaretto s njima, zatim izmrviti po nadjevu. Ja sam dodatno posipala šećerom po vrhu jer je netko tražio malo slađu pitu :-)
5. Staviti u hladnjak na cca pola sata, zatim staviti peći direkt u zagrijanu pećnicu (220\*C) na 15 minuta, potom smanjiti temperaturu na 180\*C i peći do kraja… ostaviti da odmori preko noći i rezati na kocke.