

Pita od jabuka – Pastelitos de manzana

Ingredientes:

Masa:

250 gramos de mantequilla
500 gramos de harina
3 cucharaditas de polvos de hornear
250 gramos de azúcar
2 huevos
Una pizca de sal
Ralladura de un limón
15 cucharadas de leche

Relleno:

4 manzanas verdes
150 gramos de azúcar
Canela a gusto



Preparación masa:

En un bol unir todos los ingredientes, mezclando con una espátula, la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

Dejar reposar en el refrigerador por 45 minutos en un film.

Preparación relleno:

Rallar las manzanas y poner en una olla a fuego lento. Revolver y agregar el azúcar y la canela, ir revolviendo. Mientras tanto encender el horno.

Las manzanas deben cocinarse unos 40 minutos.

Retirar la masa del refrigerador y separarla en dos. Estirla con un uslero que quede ni muy fina ni muy gruesa.

En una asadera enmantequillada poner la primera capa, verter el relleno de manzana encima, no importa que esté caliente, luego tapparla con la otra capa y poner en el horno a 180 grados por 40 minutos.

Cuando estén listas se cortan en cuadraditos, salen como 12 y poner encima azúcar flor.

Receta de la Sra. Danka Martić Dasencić.

[Volver](#)