



ROČNA JABOLČNA PITA

Zamesimo **testo iz polnozrnate moke** in ga damo za pol ure v hladilnik, da počiva. Na namaščen pekač ga razporedimo kar z roko, saj je preveč drobljivo, da bi ga lahko valjali. Del testa lahko prihranimo in ga uporabimo za oblaganje po vrhu. Dno prepikamo z vilicami in damo v pečico na 170°C za deset minut.

Medtem **naribamo jabolka** in jih na hitro podušimo, da se razpustijo, dodamo cimeta po okusu in nerafinirani javorjev sirup/med/nerafiniran rjavi sladkor. Dodamo tudi ščepec soli, ki okrepi okus. Če je zmes preveč tekoča, dodamo žlico ali dve mletih orehov/ovsenih kosmičev/polnozrnatih drobtin. Nadev nato razporedimo po predpečenem testu in povrhu razporedimo še morebitno prihranjeno testo. Testo premažemo še z nehomogeniziranim mlekom ali razžvrkljanim jajcem. Damo v pečico na 180°C za približno 40 minut.

Mali kuharčki naj kuhajo z rokami

Za mlajše otroke je tale pita kot nalašč, saj bodo zlahka pomagali pri oblikovanju testa. Če jim boste pri tem na glavo poveznili še kuharsko kapo in jim zavezali predpasnik, jim bo kuharija še bolj v zabavo.

Sestavine za testo:

- 0,5 kg polnozrnate moke
- 20 dag masla
- 1,3 dcl nerafiniranega javorjevega sirupa
- 2 žlički pecilnega praška

Nadev:

- 1,5 kg jabolk
- 1 pest rozin
- nerafiniran javorjev sirup, cimeta po okusu, ščepec soli