



Halloween pite na palčkah

⌚ 60–80 Min   

Priprava

- 1 Za testo zmešajte jajce, rumenjaka, moko, zmeščano maslo in sladkor. Naribajte še limonino lupinico ter jo dodajte.
- 2 Testo zavijte v plastično folijo za živila in ga pustite 20 minut počivati v hladilniku. Medtem pripravite nadev.
- 3 Olupite jabolka, jih narežite na četrtine in odstranite sredico. Zmešajte limonin sok in mešanico za jabolčni zavitek. Segrejte karamelni preliv in ga primešajte k začimbni mešanici.
- 4 Pomokajte delavno površino in razvaljajte testo. Izrežite poljubne obliko. Za vsako pito boste potrebovali dve izrezana kosa testa.
- 5 Polovice izrezanega testa položite na pekač, obložen s papirjem za peko. Obložite jih z nadevom.
- 6 Lesena nabodala položite na dno testa ter prekrijte z drugo polovico. Testo po robovih stisnite z vilicami.
- 7 Pite pecite na srednji rešetki 20–25 minut v pečici segreti na 180° C z gretjem iz zgornje in spodnje strani. Pustite da se ohladijo in uživajte.

Sestavine 20 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za krhko testo:

600 g	Moko
400 g	Maslo
1	Jajce
150 g	Sladkorja
2	Rumenjaka
1	Limona

Za nadev:

4	Jabolka
2 žlici	Limoninega soka
2 žlici	Karamelnega preлива
	Lesena nabodala
2 žlici	♦ Jabolčni zavitek, začimbna mešanica

