

JABOLČNA PITA Z ZDROBOM

Sestavine

1 kg jabolk

1 jogurt

1 jajce

1 lonček (jogurtov) zdroba

1 lonček sladkorja

1 lonček moka

½ lončka olja

½ pecilnega praška

1 [vanilijev](#) sladkor

Postopek

Olupljena jabolka nalistamo v multipraktiku ali naribamo, jih damo v lonec in jih dušimo s poljubno količino sladkorja in cimeta.

Vse sestavine premešamo, pustimo 10 minut, da zdrob nekoliko nabrekne, nato polovico mase vlijemo v namaščen ter pomokan (20 x 32 cm) pekač.

Na maso z žlico naložimo nekoliko ohlajena jabolka, jih prelijemo z drugo polovico mase, po vrhu prelijemo z mlekom (toliko, da je testo pokrito) in posujemo s koščki margarine.

Pečemo na 180 stopinjah 30 - 35 minut.

Dober tek! 😊