**BUČNA PITA (Pumpkin pie)**

***tradicionalna ameriška sladica za Zahvalni dan***

**TESTO**

* 140 g moke
* pol žličke soli
* 1 žlička sladkorja
* 113 g mrzlega masla
* približno 50 ml ledeno mrzle vode

Zmešamo moko, sol in sladkor. Maslo narežemo na koščke in jih damo v moko. S prsti ali vilicami zdrobimo, da dobimo zrnato zmes. Prilijemo 40 ml mrzle vode in zmešamo, tako da nastane homogena zmes. Če testo zgleda presuho, dodamo še pol žlice vode. Ko se testo poveže, oblikujemo kroglo. Ovijemo jo v plastično folijo in damo v hladilnik za vsaj 30 minut.

Na pomokani površini zvaljamo testo v krog, ki je dovolj velik, da pokrije dno in rob okroglega pekača, ki meri približno 25 cm. Testo vtisnemo v pekač in ga še enkrat postavimo v hladilnik za 30 minut.

**NADEV**

* 213 g pečene buče Hokaido (zmečkane v pire)
* 2 jajci
* 200 g sladkorja
* velika žlica moke
* 240 ml mleka
* 2–3 ščepci muškatnega oreščka

Zmešamo bučo, jajci, sladkor in moko, dokler zmes ni popolnoma gladka. Dodamo mleko. Potresemo z muškatnim oreščkom in še enkrat dobro premešamo.

Zmes vlijemo v ohlajeno testo.

Pečico ogrejemo na 200 °C in pito pečemo 50–60 minut (odvisno od velikosti pekača). Robove testa lahko pokrijemo z aluminijasto folijo, da preprečimo premočno porjavitev. Če na piti nastanejo razpoke, pomeni, da smo jo pekli predolgo.

Po želji postrežemo toplo s stepeno smetano.

**Will Covington, 2. a,**

**Osnovna šola »Jožeta Krajca« Rakek**