

Lenja pita (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 300 g šecera
- 300 g masti
- 600 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašikesoka od limuna

Fil:

- 1 kg jabuka
- 200 g + 50 g šecera
- 200 g keksa
- 1 kašicica cimeta
- 1 vanila

Priprema

Umutiti mast, šećer i vanilu, dodati jaja, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Masu sjediniti i dodati sok od limuna. Testo izraditi, podeliti na 2 dela. Jedan deo testa ostaviti u zamrzivac da stoji 1 sat. Fil: Jabuke oguliti, iseci na kocke, dodati 200 g šećera, vanilu i kratko prokuvati skupa dok se šećer ne istopi, (kocke od jabuka omekšaju ne skroz, ostanu kocke) dodati 50 g karamelisana šećera, 1 kašičicu cimeta i 200 g drobljena keksa. Jednu polovinu testa razvaljati u pleh velicine 20x35cm, prethodno podmazan sa uljem. Preko razvaljane kore stavimo ceo fil, a preko fila deo testa koji je bio u zamrzivacu narendati. Peci na 180 stepeni. Pecenu pitu pospemo sa šećerom u prahu.

Savet