

## Moja lenja pita



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1 kg** jabuka
- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **1 šolja (bela kafa)** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malocimeta**
- **maloprah** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **po potrebi** brašno

## Priprema

Odvojiti žumanca od belanca i žumanca umutiti sa šecerom penasto, dodati ulje, mleko, brašno po potrebi. Testo treba da bude tvrde. Umutiti belanca i lagano umešati u testo. Dodati cimet i vanilin šecer.

Sipati u podmazan i brašnom posut pleh polovinu testa.

Oljuštene i narendane jabuke pomešati sa mlevenim orasima i sipati preko testa.

Iznad sipati preostalo testo. Peci u zagrejanjoj pecnici na 200 C 30 minuta.

Ohlaeno testo seci na kocke i posuti prah šecerom. Prijatno.

**Savet**