

Jako ukusna lenja pita



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pitu:

- **1 kg**jabuka
- **2**jajeta
- **200 g**masti
- **200 g**šecera
- **250 ml**mleka
- **1**prašak za pecivo
- **po potrebi**brašno
- **1 kesica**cimeta
- **2**vanilin šecera

Priprema

izmutiti zumanca,mast,secer,mleko,prasak za pecivo i dodati brasno po potrebi da se umesi glatko testo.Ostaviti u frizider 30 minuta.Zatim ga podeliti na dva dela,jedan deo razviti i poredjati rendane jabuke,staviti sercer po ukusu i jedan cimet.Poklopiti sa drugim testom ,premazati belancetom i posuti vanilin secerom.Saviti da se pece.

Savet

O recept je odlijan, testo se lepo prebaci u pleh, nee da se pocepa, i gotov kola se lepo see, testo se ne mrvi.