

## Lenja pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2 kg jabuka
- 100 g Sunoko šecera
- 250 g putera
- 250 g šecera u prahu
- 2 žumanca
- 1 prašak za pecivo
- 250 g brašna
- 1 cajna kašicica cimeta
- 1 cajna kašicica ?umbira
- 1 prstohvat muskatnog oraščica

## Priprema

Od 250 g šecera u prahu, 250 g putera, 1 praška za pecivo, 250 g brašna i 2 žumanceta umesiti glatko testo.

Testo ne sme biti tvrdo, nego srednje meko. Glatko testo podeliti na dva jednaka dela i pustiti pola sata da odstoji u frižideru prekriveno folijom. Razviti i staviti u tepsiju.

Preko testa staviti 2 kg izrendanih i oce?enih jabuka.

Dodati cajnu kašicicu cimeta i isto toliko ?umbira. Na vrh noža narendati muskantni orah, posuti sa **100 g Sunoko šecera**, a preko jabuka razviti drugi deo testa.

Peci oko 30 min na 180 stepeni.

Gotov kolac posuti prah šecerom.

**Savet**