

Lenja pita (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** masti
- **150 g** šecera
- **2** jajeta
- **700 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **500 g** jabuka
- **150 g** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** vanilin šecera (za posipanje odozgo)

Priprema

Umutiti mast, jaja i šecer.

Dodati brašno i prašak za pecivo.

Umesiti glatko testo.

Podeliti u dve jufke.

Rastanjiti u dve jednake kore.

Napraviti fil od narendanih jabuka, šecera i mleveni oraha. Na postavljenu koru u plehu staviti fil i razmazati.

Preko fila staviti drugu koru.

U plehu izrezati kockice.

Posuti vanilin šećerom...

...i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Dekorirati sa šećerom u prahu.