

Kao lenja pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kg jabuka
- malo cimeta

Priprema

Jaja i šecer dobro izmutiti. Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U podmazanom i brašnom posutom plehu sipati pola testa, izrendane jabuke, posuti cimetom.

A ako su jabuke kisele može se posuti još sa šecerom, zatim preliti i drugi deo testa.

Savet

Koliinu svega možete promeniti, zavisi od veliine pleha, ovaj moj je manji pleh (na pr. 4 jajeta i sve po 16 kašika). Isto testo se može koristiti i za kola od višanja, ali se za ovaj kola u pleh odmah sipa svo testo pa se poreaju višnje.