Lisnata krem pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** gotovo lisnato testo
- **3 dl**mleka
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecer
- **1**jaje
- **4 kašike**brašna
- **1 kašika**arome vanile
- **4**vece jabuke
- **1 kašika**cimeta

Priprema

2 dl mleka staviti da provri sa kašikom arome vanile, šecerom i vanilin šecerom. 1 dl mleka pomešati sa jajetom i brašnom i sipati u provrelo mleko. Jabuke narendati i pomešati sa cimetom. Sve to sjediniti. Razvuci polovinu lisnatog testa i staviti u odgovarajucu tepsiju. Preko staviti fil. Razvuci i drugu polovinu testa i poklopiti preko fila. Izbockati pitu viljuškom na nekoliko mesta. Peci 20 minuta na 200 C.

Savet