

Lenja pita (15)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**rendanih jabuka
- **4** cašešecera
- **2** jajeta
- **4** šoljicešecera
- **7** šoljicabrašna
- **3** šoljiceulja
- **2** šoljice mleka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2**vanilin šecera
- **50** gšecera u prahu za posipanje

Priprema

Jabuke ušpinovati sa 4 caše (200ml) šecera. Jaja dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati ulje, mleko, i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Pola testa sipati u pleh zagrejan na 200 stepeni. Zapeći ga u rerni. Jabuke su se prohladile za to vreme. Izvucete pleh i preko testa ih rasporedite. Zalijte drugom polovinom testa.

Pecite dok i gornja kora ne dobije boju. Kad se ohladi isecite na kocke i posipajte šecerom u prahu.

Savet

Jabuke ako su slae smanjite dozu šeera za špinovanje. Šoljice su od crne kafe.