Lenja pita moje Nane

Sastojci

Testo:

- 200 g masti
- 200 g šecera
- 3 jajeta
- 2 kasike mleka
- 1 limun
- 500 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Nadev:

- 1 kg rendanih, kiselih jabuka
- 100 g šecera
- vanilin šecer
- cimet
- 1-2 šake seckanih oraha
- 100 g suvog groža

Priprema

Penasto umutiti mast sa šecerom, narendati koru i isceditи sok od limun, a zatim dodavati postepeno ostale sastojke. Testo dobro izraditi i ostaviti da odstoji 1 sat u frižideru, a zatim ga podeliti na dva dela.

Razviti dve kore, debljine prsta (oko 1 cm). Prvu koru razvuci u odgovarajuci sud za pecenja, rasporediti dinstene jabuke sa secerom i zamirisane vanilom i cimetom, po ukusu.U nadev dodati seckane orahe i suvo grozdje. Preko nadeva razvuci drugu koru i peci na umerenoj temperaturi oko 1 sat. Preko ispecene i ohladjene pite posuti prah ceser sa vanilom.