

Pita 3in1



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 1 vanil šećer
- 150 g šećera
- 100 g kokosa
- 100 g griza
- 100 g integralnog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 ml ulja
- 100 ml mleka
- 50 g suvog groža
- 4 jabuke

I još:

- 1 kuglica margarina
- 2 kašike integralnog brašna

Priprema

Izmutiti jaja sa šećerom i vanil šećerom. Dodati ulje, kokos i mleko, pa mešati varjaćom.

Dodati brašno, griz i prašak za pecivo, pa lagano varjaćom prevrtati smesu dok se ne izgube grudvice.

Jabuke oljuštiti i izrendati, a suvo grože potopiti u toplu vodu nekoliko minuta, pa ocediti i zajedno sa jabukama dodati u prethodnu smesu i lagano izmešati.

Manji pleh podmazati margarinom i posuti integralnim brašnom, pa u njega sipati smesu i peci oko 30 minuta na oko 180°C.

Savet

Prohlaeno iseći na kocke. Ovo može biti osnova za više varijanti kolaa (posuti prah šećerom, ili glazura od okolade, ko voli kremastije kolae može neka varijanta s pudingom, mlekom, margarinom). Ali je i ovako dovoljno za užitek.