

Lenja pita (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gmasti
- 400+250 gšecera
- 2 manje šoljicemleka
- 600 gbrašna
- 1 pakovanjepraška za pecivo
- 2 kgjabuka

Priprema

Umutite 250 g masti sa 400 g šecera. Dodajte 2 cela jajeta i 3 žumanca, zatim mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Testo podelite na dva dela. Prvi deo stavite u pleh, pa preko narenajte jabuke (oko 2 kg). Pa drugi deo i pecite.

3 belanca umutite dobro, pa dodajte sipajuci u mlazu uspinovanih 250 g šecera. Premazite preko pecenog kolaca i ostavite u toploj rerni oko 10 minuta.

Savet