

## **Pita sa jabukama (8)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **6**jaja
- **1.5** caša (od jogurta)šecera
- **1** dlulja
- **1** cašajogurta
- **2** caše oštrog brašna
- **1** kesica prsaška za pecivo
- malorendane kore od limuna

#### **Fil:**

- **1** kgrendanih jabuka
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kašicicacimeta
- **1** kašicicaumbira u prahu

### **Priprema**

Napraviti testo od navedenih sastojaka. Jednu polovinu testa staviti u pleh i zapeci 10-ak minuta, preko staviti rendane dobro ocedjene jabuke, pomešane sa vanilom, cimetom i umbirom. Preko jabuka staviti drugu polovinu testa i sve skupa dopeci. Pitu peci na 180 stepeni. Pecenu pitu posuti šecerom u prahu.

**Savet**