

Lenja pita (8)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmasti
- **125** gšecera
- **po potrebi (oko 450 g)**brašna
- **1 kom**vanilin šecera
- **sok i koralimuna**
- **1**prašak za pecivo

Nadjev:

- **1,5 kg**jabuke
- **250 g**mljevenog keksa
- **1 kesic**acimeta
- **200 g**šecera

I još:

- **100 g**šecera u prahu

Priprema

U posudicu staviti šećer i 50 ml vode i miješati dok se šećer ne istopi. Zatim dodati mast, limun, vanil šećer, prašak za pecivo i postepeno dodavati brašno. Mijesiti rucno dok se ne dobije kompaktna masa. Tijesto podijeliti na dva dijela.

Jabuke oguliti, izrendati i pomiješati sa keksom, šećerom i cimetom. Uzeti jedan dio tijesta, razvuci oklagijom deblje 1 cm i prenijeti u pleh gde ce se peci pita. Tijesto izbockati viljuškom i nanijeti ravnomjerno fil od jabuka. Preko staviti drugi dio tijesta i njega izbockati viljuškom. Peci na 180 C oko 40 minuta. Pecenu pitu posuti šećerom u prahu. Sjeci na kocke. Prijatno!

Savet