

Socna lenja pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 gšecera
- 1,5 dlulja
- 2 dljogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 450 gbrašna
- Za fil:
- 1/2 kgrendanih kiselih jabuka
- 50 gsuvog groža
- 100 gmlevenih oraha
- 5 kašikašecera
- 1/2 kašicicecimeta
- malošecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Prvo narendati jabuke sa korom u njih sipati suvo groždje i šećer i ostavite tako dok spremate testo da otpuste sok. Umutiti jaja, šećer, ulje i jogurt. Mutiti dok se otopi šećer, dodati brašno kome smo dodali prašak za pecivo i kašikom sjediniti testo. Javuke staviti u cediljku da se ocedi sok. Kada se ocedi, pritisnite i kašikom odozgo. Dodajte orahe i cimet, pa sve izmešajte.

Pleh u kome će se peci obložite pek papirom i sipajte polovinu testa. Stavite u zagrejanu rernu da uhvati koricu. Iznesite iz rerne, pa lagano poreajte pripremljen fil.

Odozgo prelijte preostalo testo i vratite u rernu da se dopece. Pecite još dvadesetak minuta na 200 stepeni. Peceni kolac izvadite iz rerne, prekrijte i ostavite da se malo prohladi. Pospite šećerom u prahu i secite u kocke.

Savet