Lenja pita (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**masti
- **150 g**šecera
- **2**jajeta
- **700 g** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 g**jabuka
- **150 g**šecera
- **200 g**mlevenih oraha
- **1 kesica**vanilin šecera (za posipanje odozgo)

Priprema

Umutiti mast, jaja i šecer.

Dodati brašno i prašak za pecivo.

Umesiti glatko testo.

Podeliti u dve jufke.

Rastanjiti u dve jednake kore.

Napraviti fil od narendanih jabuka, šecera i mleveni oraha. Na postavljenu koru u plehu staviti fil i razmazati.

Preko fila staviti drugu koru.

U plehu izrezati kockice.

Posuti vanilin šecerom...

...i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Dekorisati sa šeerom u prahu.