

Kao lenja pita



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 12 kašikašecera
- 12 kašikamleka
- 12 kašikaulja
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za za pecivo
- 1 kgjabuka
- malocimeta

Priprema

Jaja i šefer dobro izmutiti. Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

U podmazanom i brašnom posutom plehu sipati pola testa, izrendane jabuke, posuti cimetom.

A ako su jabuke kisele može se posuti još sa šecerom, zatim prelit i drugi deo testa.

Savet

Koliinu svega možete promeniti, zavisi od veliine pleha, ovaj moj je manji pleh (na pr. 4 jajeta i sve po 16 kašika). Isto testo se može koristiti i za kola od višanja, ali se za ovaj kola u pleh odmah sipa svo testo pa se poreaju višnje.