Lenja pita sa jabukama (7)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **350 g**brašna
- **150 g**masti
- **150 g**šecera
- **2**žumanceta
- **3 kašike** mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Za fil:

- **500 g**jabuka
- **150 g**šecera
- **2**belanceta

Priprema

Izradite mast, zatim dodati žumanca i zajedno mutite dodajuci šecer. Na kraju dodati mleko, vanil šecer i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Jabuke oljuštiti i izrendati. Belanca umutiti i na kraju dodati šecer. Mutiti dok masa ne postane cvrsta. Pomešati sa jabukama. U pleh staviti papir za pecenje. Polovinu testa staviti u pleh na papir, zatim dodati fil od jabuka, i od gore drugu polovinu testa izrendati na rendalicu. Peci na umerenoj temperaturi. Pecen kolac može se posuti prah šecerom. Prijatno.

Savet