

## *Lenja pita sa jabukama na drugaciji nacin*



### **Sastojci**

#### **Kora za pleh srednje velicine:**

- 2 cela jajeta
- 1 caša jogurta
- 1 ista takva caša šecera
- 1 caša ulja
- 2 šolje brašna
- 2 vanil šecera
- 1 prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 kg nakiselih jabuka
- šecera po ukusu
- 2 vanil šecera
- cimet po ukusu

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti, narendati, pomešati sa malo šecera i vanil šecera, a zatim prodinstati na vatri dok ne ispari sva voda

Za koru, pomešati sve navedene sastojke, u podmazan pleh sipati polovinu ove mase, peci dok se ne uhvati korica na 180 stepeni, izvaditi iz rerne, premazati jabukama, sipati ostatak testa i peci još 10-15 minuta dok se kolac ne ispece do kraja.

Kolac se sece na kocke i po želji se može uvaljati u prah šecer, ali je kolac lep i bez toga!