

Lenja pita (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3 kašikemasti**
- **3 kašikešecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **3 jajeta**
- **1/2 šoljemleka**
- **1 kesica praška za pecivo**
- **700 gbrašna**

Za fil:

- **1 kgjabuka**
- **3 kašikešecera**

Priprema

Sastaviti mast sa prstohvatom soli. Dodati 3 žumanceta i 2 belanceta. U to staviti 3 kašike šecera dok se ne dobije homogena smesa. Dodati 1/2 šolje mleka (šolja za belu kafu). U to sipati prašak za pecivo i dodavati brašno. Mesiti dok se ne dobije glatko testo. Testo ostaviti 15-ak minuta da odmori.

Testo podeliti na 2 jednake jufkice. Prvi deo rasklagijati i staviti u pouljenu djuvecaru. Testo peci 20-ak minuta na 180 stepeni.

Jabuke izrendati i dodati šećer. Malo ih prodinstati samo da ispari voda. Prohladiti i namazati preko prve korice.

Drugi deo testa rasklagijati i staviti preko jabuka i vratiti u rernu još 30-ak minuta.

Kada porumeni izvaditi premazati jednim belancetom da bi dobilo sjaj. Posuti šećerom u prahu... Ja sam dodala i istopljenu čokoladu, jer moje dete voli...

Savet

Veoma ukusan... Prijatno.