Lenja pita sa kruškama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krušaka
- **2**jajeta
- **200 g**masti
- **200 g**šecera
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašno
- **1 kesica**cimeta
- **2 kesice**vanilin šecera
- **4 kašike**šecera
- **3 kašike**mlevenog keksa

Priprema

Izmutiti žumanca, mast, šecer, mleko, prašak za pecivo.

Dodati brašno po potrebi da se umesi glatko testo. Otprilike oko 800 g.

Ostaviti u frižider 30 minuta. Zatim ga podeliti na dva dela.

Jedan deo razviti, i pomocu oklagije prebaciti u podmazanu tepsiju.

Preko testa rasporediti izrendane kruške, posuti ih šecerom i mlevenim keksom.

Po želji dodati malo cimeta. Poklopiti sa drugim testom.

Premazati belancetom i posuti vanilin šecerom. Saviti da se pece. U zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Savet