

Pita sa vanilom i jabukama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jabuka
- 150 g šecera
- 2 jaja
- 250 g brašna
- 1 vanilin šecer
- 100 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 puding od vanile
- 4 dl mleka
- 1 kašičica cimeta
- 1 kiselo mleko

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom, margarin i brašno pomesano sa praskom za pecivo, pa sve to sjediniti (tu smesu podeliti na dva dela).

Skuvati puding i ostaviti da se malo ohladi.

Na podmazan pleh razvuci smesu, preko nje staviti puding (u koji smo umešali kiselo mleko), red jabuka sa cimetom pa zaliti ostatkom smese pudinga, i na vrh staviti ostatak testa.

Kolac peci oko 40 min na 180 stepeni.

Kad je gotov ohladiti ga i staviti u frizider da odstoji oko sat vremena.