

Mamina lenja pita



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g prah šecera
- 250 g putera
- 2 žumanceta
- 1 prašak za pecivo
- brašno po potrebi
- 2 kg izrendanih jabuka
- malo kristal šecera za posipanje jabuka
- malo prah šecera za odozgo

Priprema

Testo: 250 g prah šecera, 250 g putera, 2 žumanceta. Umutiti penasto dodati 1 prašak za pecivo. još malo mutiti zatim dodati brašno po potrebi testo. Ne sme biti tvrdo, znaci srednje meko.

Glatko testo podeliti na dva jednaka dela, razviti i staviti u tepsiju.

Preko testa staviti 2 kg izrendanih i ocedjenih jabuka. Jabuke posuti šecerom, a preko jabuka razviti drugi deo testa.

Peci oko 30 min na 180 stepeni.

Gotov kolac posuti prah šecerom. Prijatno!