

Lenja pita na drugi nacin



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaulja
- **12** kašikamleka
- **12** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **600** grendanih jabuka
- **50** gseckanih oraha
- **50** gsuvog groža
- **1** kašicicacimeta
- **1** kašikakakaoa
- **1** kašikašecera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i dodati ulje, mleko i brašno sa praškom za pecivo. Pleh velicine 20*30 cm namazati i posuti brašnom i sipati pola smese. Poreati jabuke orahe i suvo grože. U drugu polovinu smese sipati kakao, izmešati i sipati preko jabuka. Peci na 180 stepeni 30 minuta. Kad se ohladi posuti šecerom u prahu i seci na kocke.

Savet