

Brza lenja pita

Sastojci

Potrebno je:

- 1 caša od jogurta šecera
- 1 caša brašna
- 1 caša griza
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 margarin
- 1 kašicica cimeta
- 1 kg rendanih jabuka

Priprema

Šecer, brašno, griz, prašak za pecivo i vanilin šecer izmešati.

Na dno pleha, izrendati 1/2 margarina, koji je pre toga bio u zamrzivacu. Preko margarina sipati, 1 cašu smese, pa 1/2 rendanih jabuka, (jabuke pomešati sa kašicicom cimeta) pa opet caša smese, pa druga polovina jabuka i opet caša smese.

Preko toga, ostatak margarina isto rendanog. Peci na 220 C.