

Posna pita sa jabukama i cokoladom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** heljdinih kora
- **100 goraha** (mlevenih)
- **200 g** cokolade posne
- **6 velikih jabuka**
- **12 kašika** žutog šecera (trščani)
- **1 kašicica** cimeta
- **1/2 manje šoljice** ulja
- **12 kašika** griza od prosa

Priprema

Jabuke oguliti i izrendati na krupno rende, dodati cimet, šecer, melevene orahe i sve dobro izmešati. okoladu podeliti na 6 delova.

Preko prve kore staviti malo ulja i razmazati, staviti preko drugu koru i takoe malo pouljiti. Fil ravnomerno rasporediti, preko narendati cokoladu i posuti dve kašike griza.

Urolati kore i staviti u pleh obložen pek papirom. Ponoviti postupak dok se kore ne potroše.

Peci u zagrejanoj rerni oko 50 minuta na 200 C.

Savet

Prijatno!