

Posna lenja pita sa posnim kremom i keksom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za koru:

- **500** gbrašna
- **250** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **1 šolja** vode
- **1 šolja** ulja

Fil:

- **400** gposnog krema
- **100** gposnog mlevenog keksa

Priprema

Pomešati brašno, šecer, vanilin šecer i prašak za pecivo. Dodavati vodu pa ulje i sjediniti sve. Izliti u pleh srednje velicine pola smese i peci na 200C 15 minuta, a onda izvaditi i premazati kremom i posuti keksom, preko preliti drugu polovinu smese i vratiti na pecenje 30ak minuta na 200C ili dok ne porumeni. Ja sam premazala i gore kremom ali ne mora.

Savet

Šolja je 200ml klasina. Prijatno!