

Šupava lenja pita



Sastojci

Testo:

- 400 g brašna
- 2 žumanceta
- 2 kašike šecera
- 1 margarin
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 1 dl mleka
- šecer u prahu

Fil:

- 1 kg očišćenih i narendanih jabuka
- 150 g šecera
- cimeta po želji
- 50 g mlevenih oraha

Priprema

Sve sastojke dobro izmesiti. Testo podeliti u dva dela. Prvi deo staviti u šupavac (namašćen i brašnom posut), pa ispeci do pola, sipati fil i narendati drugi deo, (koji je na kratko bio u zamrzivacu, kako bi se lakše narendao). Peci na 200 stepeni ukupno 40 minuta.

Kada je pita pecena posuti šecerom u prahu, ostaviti da se hladi i iseci na kocke.