

H1 Lenja pita sa jabukama recept

Lenja pita sa jabukama je ukusan, meki desert koji spaja hrskavu koricu sa sočnim, aromatičnim punjenjem od jabuka i blago slatkim testom. Ovaj recept je idealan za one koji vole jednostavnu pripremu, a žele bogat ukus domaće pite. Nauči kako da napraviš savršenu lenju pitu koristeći osnovne sastojke i prirodne ukuse jabuka i cimeta.

TOC

H2 Sastojci za lenju pitu sa jabukama

-8 porcija

- Jaja: 3 kom
- Šećer: 150 g
- Ulje: 100 ml
- Jogurt: 150 ml
- Brašno: 300 g
- Prašak za pecivo: 10 g
- Cimet: 5 g
- Jabuke: 1 kg
- Griz: 100 g
- Vanilin šećer: 10 g
- Šećer u prahu

Pribor: Pleh Rendalica Posuda za mešanje Oklagija

H2 Priprema lenje pite sa jabukama

Korak 1:

3 jaja • 150 g šećera • 100 ml ulja • 150 ml jogurta ili kiselog mleka • 10 g praška za pecivo • 10 g vanilin šećera

Uključite rernu na 180°C da se zagreje. U većoj činiji umutite jaja sa šećerom dok ne postanu penasta masa. Dodajte ulje, jogurt, prašak za pecivo i vanilin šećer, pa sve sjedinite u glatku smesu.

Korak 2:

300 g brašna • 100 g griza • 5 g cimeta

Postepeno dodajte brašno pomešano sa grizom i cimetom u smesu, mešajući dok ne dobijete ujednačenu masu bez grudvica.

Korak 3:

1 kg jabuka

Na kraju pažljivo umešajte narendane jabuke u smesu. Sipajte smesu u podmazan ili papirom obložen pleh i poravnajte površinu. Pecite u prethodno zagrejanj rerni oko 40-45 minuta, dok pita ne dobije zlatno-smeđu koricu.