



„Лења“ пита со јаболка

Фичо ќе ни покаже како да направиме едноставен и вкусен десерт, пита со јаболка, позната како „Лења пита“.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 250 грама маргарин на собна температура
- 1 шолја шеќер
- 1/2 шолја сончогледово масло
- 1 шолја млеко
- 1 јајце
- 2 жолчки
- 1 прашок за пециво
- 800 грама брашно

Ќе ви треба и:

- 1,5 кг кисели јаболка
- 1 шолја шеќер
- цимет по вкус

Чекор 1

Од состојките за тесто замесете тесто. Поделете го на два дела. Едниот дел расукајте го и распоредете го во Ротер тавата.

Оставете го да се запече на 200 степени околу 10 минути.

Се запекува за да фати кора и да не ја впије течноста од јаболката.

Чекор 2

Јаболките излупете ги и изрендјајте ги, додадете го шеќерот и циметот и измешајте ги со раце.

Чекор 3

Изренданите јаболка наредете ги врз потпечената кора.

Од второто тесто расукајте кора и прекријте ги јаболката.

Чекор 4

Печете 30 минути на 200 степени, или додека зарумени.

Чекор 5

Наросете со шеќер во прав и сервирајте!



Совет

Горната кора од тестото може и да ја изрендате, па така веќе добивате десерт познат како „Бушава Ката“.

Користени производи:



Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk