

Mini lenje pite

Porodična druženja

6 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 300 g brašna
- 300 g šećera
- 120 g masti
- 2 jaja (cela)
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera
- 200 g višanja
- 6 jabuka
- 20 g cimeta
- 100 g pšeničnog griza
- 100 g šećera
- 50 g šećera u prahu

Pomešati brašno, šećer, vanilin šećer i prašak za pecivo, dodati jaja i mast, pa zamesiti testo u kompaktnu masu. Dobijeno testo razvući oklagijom i obložiti mini kalupe za pitu.

Oguliti jabuke i iseći ih na kockice, pomešati ih sa cimet šećerom i izdinstati ih na tihoj vatri.

Na podlogu od testa sipati 1 supenu kašiku griza pa napuniti tartove do vrha sa višnjama, preko višanja posuti šećer, pa preko šećera još malo griza. U ostale kalupe sipati dinstane jabuke, preko jabuka šećer.

Razvući ostatak testa i zatvoriti kalupe, testo gore izbušiti viljuškom, pa mini lenje pite peći 15-20 minuta u zagrejanj rerni na 180 stepeni.

Temperatura rerne 180 °C

Ispečene i ohlađene tartove izvaditi iz kalupa, pa preko pite sa višnjama posuti šećer u prahu, a preko pita sa jabukama cimet.