

upava pita (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **100 gmasti**
- **4 jajeta**
- **2 kašikemleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **300 g brašna**
- **300 g šećera**
- **100 g seckanih oraha**
- **2 kašikedžema**

Priprema

Dobro umutite mast u koju cete dodati žumanca, mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesite i podelite na 2 dela. Jedan deo ostavite u frižider da se stegne. Drugi dobro istanjite oklagijom i stavite u pleh. Umutite belanca i šećer u cvrst sneg, dodajte orahe i džem i promešajte lagano varjacom. Sipajte u pleh, zatim odozgo izrendajte preostalo testo iz frižidra. Pecite na umerenoj temperaturi.

Savet