

Pita sa borovnicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo

- **600 g**brašna
- **3/4**margarina
- **250 g**šecera
- **2**jajeta
- **1 dl**mleka
- **1 kašikakisele pavlake**, po potrebi
- **1** prašak za pecivo
- **1/2**korice limuna

Voće

- **500 g**borovnica
- **1-2 kašike**šecera
- **1** vanil-šecer
- **po potrebi**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, otopljen margarin i narendanu koricu limuna. S jajima i mlekom umesiti srednje tvrdo testo, ako je previše tvrdo, dodati kašiku kisele pavlake. Formirati kuglu i odloziti u frižider bar na 1 sat.

Odvojiti tri manje lopte približno iste velicine. Razvuci koru velicine pleha, na par mesta izbockati viljškom i

naneti borovnice pomešane sa vanilinom i šećerom, opet po ukusu. Razviti drugu koru, borovnice, a zatim prekriti trecom korom, koju takoe izbockamo na par mesta. Peci na 180 stepeni da blago porumeni.

Ohlaenu pitu iseci na parcad i bogato posuti šećerom u prahu. Ukrasiti sa par borovnica.

Savet