Pita sa cimetom i orasima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **170 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2,5 dl**jogurta
- **1/2 dl**ulja
- **1 kašicica**cimeta
- **1 kašika**kakao praha
- **80 g**mlevenih oraha
- **80 g**prženih mlevenih oraha
- **120 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Priprema

U brašno umešati kakao, orahe i prašak za pecivo. Belanca umutiti u sneg, umutiti žumanca sa šecerom, dodati vanilin šecer, cimet, i neizmenicno umešati jogurt, ulje i mešavinu sa brašnom. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet