Orah pita



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **350 g**brašna
- **1/2 vrecice**praška za pecivo
- **130 g**margarina
- **180 g**šecera
- **2**jajeta

Za nadjev:

- **250 g**mljevenih oraha
- **200 g**šecera
- **120 ml**mlijeka
- **1 kesica**vanilin šecera
- **po ukusu**cimeta

I još:

- **za posipanje**prah šecer

Priprema

U brašno umiješajte prašak za pecivo i razmrvite margarin, dodajte šecer i jaja, pa zamijesite prhko tijesto. Ako je potrebno, dodajte malo mlijeka. Izraeno tijesto podijelite na dva jednaka dijela, pa razvaljajte na velicinu pleha. Prvi dio stavite u pleh, premazan margarinom i posut brašnom.

Nadjev: Mljevene orahe sjedinite sa šecerom i prelijte kipucim mlijekom. Zatim dodajte vanilin šecer i cimeta, po ukusu. Ostavite da se nadjev ohladi, pa premažite preko tijesta.

Prekrijte drugim listom tijesta, pa pecite u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 40 minuta.

Pecenu pitu režite na parcad; pospite prah šecerom i poslužite!

Savet