

Pita sa orasima (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g** brašna
- **1 kašika** šecera
- **80 g** putera
- **1 prstohvatsoli**
- **5 kašika** hladne vode

Fil:

- **4** jajeta
- **100 g** žutog šecer
- **2 kašika** meda
- **1 kesica** vanilin šecer
- **40 g** margarina ili putera
- **100 g** krupno seckanih oraha
- **za posipanje** šecer u prhu

Priprema

Od brašna, šecera, soli, vode i putera (koje ste predhodno isekli na tanke listice) umesite testo i ostavite najmanje jedan sat u frižideru. Kada je testo odstožalo razvijte oklagijom i stavite u kalup za pečenje, predhodno namažite buterom i sa strane. Fil spremite ovako: penesto umutite jaja sa šecerom vanilin šecer, med, malo soli, dodajte restopljeni buter i na kraju orahe. Izlijte u kalup (koru za testo rasporedite i sa strane kalupa da izgleda kao korpa) smesu i pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko pola sata. Proverite cackalicom da li je pita pecena. Pecenu pitu pospite šecerom u prahu.

Savet