Pita sa višnjama (11)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **200 g**maslaca
- **200 g**jogurta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- **1 kesica**vanilin šecera

Fil:

- **500 g**višanja
- **100 g**šecera

Priprema

U posudu stavite brašno, prošejano sa praškom za pecivo, vanilin šecer, prstohvat soli, dodajte jogurt i na komadice naseckani maslac. Umesite fino mekano testo. Umotajte u foliju. Malo ohladite u frižideru. Na pobrašnjenoj površini razvaljajte testo na oko 3 mm ja sam napravila 3 trake, ako želite tanju pitu, vi napravite 4, ali onda slažite po jednu višnju. U sredinu složite višnje, (posto sad imamo zamrznute višnje, stavite u cediljku da se dobro ocede i odmrznu) pospite šecerom. Trake spajajte tako da višnje ostanu u sredini. Na tepsiju na koju ste stavili papir za pecenje, polako motajte pitu, pri tome možete malo razvlaciti, ali pazite da vam ne pukne, spojevi sa donje strane :) Sledecu nastavljate..... Pecite na 180 dok ne porumeni i pecenu obilno pospite sa šecerom u prahu.:) Ohladite i uživajte :)

Savet