

Pita sa kupinama



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **2** vanilin šećera
- **1** jaje
- **400 g** brašna
- **1 kašik** cimeta
- **1 kašik** praška za pecivo

I još...

- **100 g** šećera u prahu
- **25 g** gustina
- **400 g** kupina
- za **podmazivanje** margarin

Priprema

Mikserom penasto umutite margarin sa šećerom i vanilin šećerom, dodajte jaje i sve zajedno promešajte. Dodajte brašno koje ste prethodno sjedinili sa praškom za pecivo i cimetom.

Rukama umesite testo, uvijte u aluminijumsku foliju i ostavite u frižideru 30 minuta da se rashladi.

Nakon toga izvadite, odvojite 2/3 testa i na radnoj površini razvucite na 23x33 cm, a zatim prebacite u

podmazan pleh iste velicine.

Kupine pospite šećerom u prahu i gustinom pa ih izrucite preko testa.

Ostatak testa krupno narendajte preko kupina.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 40 minuta.

Kolac prohladite, isecite na parcad i služite. Po želji možete posuti šećerom u prahu.

Savet