

Orah pita



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **350 g** brašna
- **1/2 vrećice** praška za pecivo
- **130 g** margarina
- **180 g** šećera
- **2** jajeta

Za nadjev:

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

I još:

- za posipanje **prah** šećer

Priprema

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

Nadjev: Mljevene orahe sjedinite sa šećerom i prelijte kipućim mlijekom. Zatim dodajte vanilin šećer 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 šećerom i poslužite!

Savet