

Lenja pita sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **250 ml** mleka
- **2** jajeta
- **250 g** šecera
- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **500 g** višanja
- **4 kašike** šecera

Priprema

Zamesiti testo od brašna, masti, mleka, šecera, praška za pecivo i žumanca. Podeliti testo na dva dela. Jedan deo razviti i staviti ga u tepsiju. Spremiti višnje, sipati 4 kašike šecera i rasporediti višnje preko testa. Razviti drugi deo testa, pa ga staviti preko voca. Premazati testo umucenim belancima i sipati vanilin šecer. Staviti da se pece 30 minuta na 200 stepeni.

Savet