

Pita iz snova



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 čaša kiselog mleka
- 1,5 čaša šećera
- 1 čaša ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer
- griz za posipanje
- očišćene trešnjane oko 1kg
- 1 pakovanje kora za pitu

Priprema

Umutiti jaja, kiselo mleko, šećer, ulje, prašak za pecivo i vanil šećer u glatku masu. Može i mikserom.

Kore podeliti na dva dela i početi sa ređanjem u podmazan pleh tako što se između svake kore sipa po kašika dve ovog fila. Kada se potroši prvi deo kora, površina se pospe grizom pa trešnjama.

Zatim se nastavlja sa šlaganjem kora i filom dok se ne potroše kore. Gornja kora ostaje suva. Gotovu pitu peci na 170 stepeni oko 40minuta.

Pecenu pitu sa trešnjama iseci na kocke i na tako toplu staviti po kuglu sladoleda od vanile ili nekog drugog sladoleda po ukusu.

Odmah poslužiti.