

Pita sa malinama



Sastojci

Za koru:

- 100 g margarina
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 jaje
- 1 kašika kisele pavlake
- 200 g brašna
- 1 kašiku soka od limuna
- ribana korica od 1/2 limuna
- 1/2 praška za pecivo

Za Fil:

- 500 g malina
- 3 kašike griza
- 4 kašike šecera

Za mrvicasto testo:

- 100 g margarina
- 100 g šecera
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g brašna

Priprema

Sastojke za koru umesiti i ostaviti da stane 1 sat na hladnom mestu.

Umesiti mrvicasti deo testa: U posudu, staviti margarin, šecer, brašno i mlevene orahe, i sve skupa umutiti mikserom da se naprave mrvice.

Odstajalo testo razvaljati u pleh sa rebrastim obodom velicine 26 cm. Testo više razvuci na rebrasti deo.

Preko testa staviti maline koje pospemo sa 4 kašike šecera i 3 kašike griza.

Preko malina pospemo mrvicasti deo testa.

Pecemo pitu i kad je ispecemo pospemo je šecerom u prahu.