Rusticna pita sa vocem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **100 g**šecera
- **80 ml**ulja
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **320 g**brašna

Fil:

- **300 g**voca
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**šecera

Priprema

Koliko pratim, vidim da su sad ove pite u modi pa reko ajde da i ja napravim jednu. Interesiralo me ovo testo sa kojim radim i koje volim, zamesila sam dan ranije i ostavila u frižider i sledeci dan napravila pitu. Mogu vam reci da nisam primetila neku razliku i pita je bila fina, baš kao da sam zamesila i odma pravila. U zdelu staviti jaja i šecer, mutiti mikserom dok ne pobele i sav šecer treba da se otopi. Potom dodati ulje, promešati i prosejano brašno, pomešano sa praškom za pecivo, Zamesiti fino testo Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati testo u krug, ja uzmem veliki tanjir i pomocu njega napravim krug, lepo izrežem.. Na tepsiju staviti papir za pecenje, pomocu oklagije prebaciti testo na papir ili direktno na papiru razvaljati testo i sa papirom prebaciti na tepsiju. U voce pomešati šecer, (kod mene je šumski mix) vanilin šecer i prezle, staviti na testo ali ne do kraja, zavrnuti testo prema unutra. Premazati belanjkom i staviti peci na 180 dok ne dobije zlatnu boju. Gotovu pitu ohladiti,

posuti sa šecerom u prahu.

Savet