Lenja pita sa višnjama (3)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **100 g**masti
- **125 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**jaje
- **250 g**brašna
- **na vrh nože**praška za pecivo
- **2 kašike** hladne vode

Za nadev:

- **300 g**višanja (ocišcenih i oceenih)
- **1 kašike**šecera
- **2 kašike**gustina

Za posipanje:

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Mast sobne temperature umutite sa šecerom i vanilin šecerom. Potom, dodajte jaje pa brašno izmešano sa praškom za pecivo, i zamesite testo koje se ne lepi za prste. Podelite testo na dva dela. Prvi deo razviti oklagijom izmeu dva parceta papira za pecenje, pa uz pomoc papira preneti u pleh. Višnje, šecer i gustin

izmesati, pa sipati preko pripremljene donje kore. I drugi deo testa rastanjite oklagijom i preklopite višnje i fino ga ušuškajte sa svih strana. Na nekoliko mesta, izbockajte testo viljuškom. Lenju pitu pecite u zagrejanoj rerni na 180 C oko 45 minuta. Ostavite da se ohladi i pospite šecerom u prahu.

Savet