

upava pita sa smokvom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 dlmleka
- 1 kockickvasca
- 1 kašikašecera
- 1 prstohvatsoli
- 450 gbrašna
- 200 gmasti

I još:

- 1 kgsveže smokvi
- 2 kesice vanil šecera
- 100 gšecera
- po ukusucimet
- 2 kašikepšenicznog griza

Priprema

U mlako mleko raztopimo kvasac i šecer i pospemo malo brašna i ostavimo 15 minuta da se aktivira, zatim ga izmešamo sa mast i postepeno dodavajuci brašno u koje smo umešali prstihvat soli umesimo glatko testo.

Ostavimo 10 minuta da krene i podelimo na dva dela i vece jedno manje veci deo testa smestimo u podmazan pleh i pospemo sa grizom.

Poredjamo smokve koje smo prepolovili, pospemo šećerom vanil šećerom i cimetom i preko razporedimo manji deo testa koje kidamo i redjamo.

Pecemo na 180C oko 30 minuta.

Savet

Pitu pre služenja odtavimo da se ohladi i po ukusu može se posuti prah šećerom.