

Pita sa višnjama (17)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šolja šecera
- 1 šolja ulja
- 2 šolje brašna
- 1 šolja mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 600 g višanja
- 100 g krupno seckanih oraha
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Priprema

Višnje ocistite od koštica, pa u to dodajte 200 gr šecera i 1 vanilin šecer. Dobro promešajte i ostavite da se ocede.

Za to vreme mikserom umutite jaja, šecer, ulje i mleko. Dodajte brašno koje ste prethodno pomešali sa praškom za pecivo i sve lepo umutite.

uvec pleh podmažite uljem pa u njega sipajte polovinu ove smese. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 5 minuta.

Izvadite pa preko poreajte oceene višnje po celoj površini i od gore pospite krupno seckanim orasima.

I preko sipajte drugu polovinu pripremljene smese.

Vratite u rernu i pecite još oko 30 minuta dok lepo ne porumeni. Od gore pospite šećerom u prahu.

Savet