

Pita od bundeve



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** izrendane bundeve
- **150 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašičice** cimeta
- **150 g** krupno mlevenih oraha
- **1 kašičica** soda bikarbone
- **1 dl** ulja
- **300 g** brašna

Priprema

Sve sastojke izmešati u dubljoj činiji – poslednje se dodaje brašno. Masa je meka (ne žitka). Sipati u pleh podmazan i posut brašnom i peći na 200-220 C da porumeni. Ohladjeno iseci na kocke i posuti prah šećerom.

Savet