

## *Pita od krušaka*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** brašna
- 2 jajeta
- **125 g** margarina
- **60 g** šećera
- **1/2** praška za pecivo
- 1 vanilin šećer

#### **Fil:**

- 2 jajeta
- **200 g** kiselog vrhnja
- **100 g** slatkog vrhnja
- **120 g** šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 puding od vanile
- **4-5 manjih** krušaka - skuvati ali mogu i presne

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti prhko testo i odložiti kalup, i takodje i rub kalupa.

Mešajući sve sastojke napraviti kremastu smesu. (ja sam stavila i jedan umuceni slag da bude gushci fil) U kalup staviti skuvane ili presne kruške i izliti na njih kremastu smesu. Staviti da se pece na 180 stepeni, otprilike

sat vremena

**Savet**

PRIJATNO :)