

## **Lenja pita sa višnjama (3)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **100** gmasti
- **125** gšecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **1**jaje
- **250** gbrašna
- **na vrh nož**apraška za pecivo
- **2 kašike** hladne vode

#### **Za nadev:**

- **300** gvišanja (ocišćenih i oceenih)
- **1 kašike**šecera
- **2 kašike**gustina

#### **Za posipanje:**

- **50** gšecera 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 ušušajte sa svih strana. Na nekoliko mesta, izbockajte testo viljuškom. Lenju pitu pecite u zagrejanj rerni na 180 C oko 45 minuta. Ostavite da se ohladi i pospite šećerom u prahu.

## **Savet**