Pite od krušaka i lisnatog tijesta

VRIJEME PRIPREME
> 60 min

BROJ PORCIJA
4 komada

Sastojci

- 1 paket svježeg lisnatog tijesta
- 2 kruške (Williams)
- 40 g šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- šećer u prahu

Skeniraj za prikaz na web stranici

Kruške ogulite, prerežite na jednake polovice i izdubite im sjemenke.

Stavite u posudu u koju će vam sve kruške dirati dno pa dodajte šećer i ekstrakt vanilije. Kuhajte 5 minuta na laganoj vatri okrećući jednom tako da se čitava polovica aromatizira i zasladi.

Položite rashlađene kruške na lisnato tijesto pa izrežite 8 jednakih pravokutnika.

Kruške premažite sokom koji je ostao u posudi i preklopite komadom tijesta. Pritisnite vilicom rubove te uz pomoć oštrog noža izrežite višak tijesta, tako da pita prati oblik kruške. Od viška tijesta izradite listić i prislonite ga uz vrh pite.

Pecite 20 minuta u pećnici zagrijanoj na 200°C.

Rashlađene pite pospite šećerom u prahu.

Dobar tek!