

Sipana pita od trešanja

VRIJEME PRIPREME
60 min



Sastojci

- 200 g brašna
- 180 g K Plus pšeničnog griza
- 75 g šećera
- 1 K Plus prašak za pecivo
- 1 kg trešanja
- 50 g džema
- 2 Sweet chef vanilin šećera
- 75 g šećera
- 80 g ulja
- 0,5 dl vode
- 20 g ulja



Skeniraj za prikaz na web stranici



Prosijte brašno s praškom za pecivo pa im dodajte griz i šećer. Dobro promiješajte.

Trešnjama izvadite košticu, pospite šećerom i vanilin šećerom, dodajte im džem i dobro promiješajte tako da puste dio soka pa dodajte i ulje.. Suhu smjesu podijelite na tri djela, a smjesu s trešnjama na dva dijela.

U posudu za pečenje (20*15 cm) premažite uljem i prekrijte papirom za pečenje te ga priljubite uz dno i stranice. Pospite 1/3 suhih sastojaka, poravnajte i malo pritisnite, pa na to složite polovicu smjese s trešnjama. Pospite suhim sastojcima, ponovno malo pritisnite suhu smjesu, a potom ponovite postupak s drugim dijelom trešanja.

Preostalom soku koji su trešnje pustile dodajte još 0,5 dl vode i 20 g ulja i promiješajte. Prelijte po vrhu pite.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 40 minuta. Prije nego narežete ostavite pitu da se potpuno rashladi i poveže.

Dobar tek!