



Pita s višnjama

Sastojci

- 400 g višnja
- 150 g šećer
- 1 šalica jogurt
- 3 jaje
- 12 g prašak za pecivo
- 1.5 šalice voda

Upute

1. Mikserom tucite šećer i jaja barem 4-5 minuta, dok ne dobijete pjenu.
2. Ostatak sastojaka za nadjev pomiješajte s umućenim šećerom i jajima.
3. Na prve tri kore stavite samo nadjev, a na četvrtu koru nadjev s cijelim višnjama. Uvijte kore u roladu.
4. Podmažite posudu za pečenje. Pecite pitu u pećnici na 180 °C oko 20 minuta.
5. Od vode i šećera skuhajte preljev i dobro promiješajte. Nakon što zaključa, smanjite temperaturu i ostavite da ključa oko 7-8 minuta. Prelijte preko pečene pite.

50 Min

10 porcije

Ugljikohidrati	24.47 g
energija	124.8 kcal
Masti	1.92 g
Proteini	3.5 g