

## PITA OD MUŠKATNE TIKVE

Za tijesto:

120 g maslaca  
3 žumanjka  
150 g šećera  
sok i naribana korica 1 limuna  
350 g oštrog brašna

Za nadjev:

500 g naribane muškatne tikve  
1 vanilin šećer  
1 žličica cimeta  
50 g šećera u prahu

Za posip:

šećer u prahu

Od svih sastojaka umijesite tijesto.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite lim za pečenje.

Podijelite tijesto na dva djela.

Razvaljajte jednu polovicu tijesta pa njime obložite dno i stranice pripremljenog kalupa.

Pomiješajte naribanu tikvu sa šećerom u prahu, vanilin šećerom i cimetom.

Rasporedite po razvaljanom tijestu.

Razvaljajte i drugu polovicu tijesta pa prekrite nadjev.

Nabockajte vilicom.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 1 sat.

Prije posluživanja ohladite pa posipajte šećerom u prahu i narežite po želji.