

PITA SA NEKTARINAMA

Za tijesto:

300 g brašna
200 g hladnog maslaca
100 g šećera u prahu
3 žumanjka

Za nadjev:

150 g maslaca
150 g šećera
2 jaja
1 žumanjak
150 g mljevenih badema
50 g brašna
2-3 velike nektarine narezane na šnitice

Za posluživanje:

sladoled od vanilije

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za pite.

U prikladnu posudu prosijte brašno i šećer u prahu. Dodajte hladan maslac narezan na manje kockice i žumanjke.

Umijesite glatko tijesto.

Tijesto omotajte rastezljivom folijom pa ga stavite u hladnjak na 30 minuta.

Za to vrijeme pripremite nadjev i zagrijte pećnicu na 180 C.

Mikserom izradite maslac pomiješan sa šećerom dok ne dobijete pjenastu smjesu.

Umiješajte jaja i žumanjak.

Na kraju dodajte i mljevene bademe i brašno.

Izvadite tijesto iz hladnjaka pa ga razvaljajte na lagano pobrašnjennoj radnoj površini.

Utisnite ga u pripremljeni kalup i premažite dobivenom kremom.

Po njoj posložite nektarine narezane na šnitice.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 40-45 minuta.

Poslužite mlaku pitu uz sladoled od vanilije.