

Pita od sira

<http://kruhai.blogspot.hr/2016/12/pita-od-sira.html>

2 jaja
150g šećera
250ml mlijeka
250ml ulja
340g brašna
pola praška za pecivo
žličica ekstrakta od vanilije ili 1 vanilin šećer

500g kravljeg sira
3 jaja
1 jogurt
50g šećera
1 žlica brašna

Pećnicu ugrijte na 180°C.

El. mješalicom dobro istucite jaja i šećer pa postepeno dodajte mlijeko i ulje te na kraju lgano velikom žlicom umiješajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo.

Kalup za kolače namastite malsacem i pospite brašno pa u njega ulijte pola ove smjese i stavite peći u ugrijanu pećnicu oko 15 minuta.

Za to vrijeme pripremite nadjev - sve sastojke dobro izmiješajte el. mješalicom.

Nakon što je prošlo 15 minuta pečenja prvog dijela tijesta izvadite ga iz pećnice i prelijte pripremljenom kremom od sira, pa odmah preko nje pažljivo prelijte i drugu polovicu tijesta.

Vratite u pećnicu i pecite oko 30 minuta, odnosno probajte čačalicom - pečeno je kad čačaklica bude suha.

Pečeno izvadite iz pećnice, ohladite i pospite šećerom u prahu.

