

PITA SA TREŠNJAMA

90 g integralnog brašna
60 g brašna
1/2 žličice soli
1/2 žličice vanilin šećera
125 g hladnog maslaca
50-60 ml ledeno hladne vode

Za nadjev:

350 g očišćenih trešanja
1/2 mahune vanilije
1 žlica gustina
50 g šećera
1 žličica mljevenog cimeta

Za posip:

1 žlica mlijeka
malo smeđeg šećera

U prikladnu posudu prosijte obje vrste brašna pa im primješate još i šećer i sol. Dodajte hladan maslac narezan na manje kockice pa mikserom izmiksajte. Dobiti ćete teksturu smjese poput vlažnog pijeska. I dalje miksajući, u tankom mlazu ulijevajte ledeno hladnu vodu. Dolite vode koliko vam je potrebno da se tijesto poveže.

Izvadite tijesto iz posude pa ga umotajte prozirnom folijom i stavite u hladnjak na 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite 4 mala kalupa za pite. Ohlađeno tijesto podijelite na 8 komadića (trebat će Vam i za dno i za vrh pite).

Razvaljajte 4 komadića pa njima obložite dno i stjenke kalupa.

Očišćene trešnje pomiješajte sa šećerom, gustinom, cimetom i srži vanilije. Rasporedite trešnje po pripremljenim kalupima za pite.

Razvaljajte i preostala 4 komadića tijesta pa prekriti nadjevene pite. Prstima čvrsto stisnite, da se zalijepe, dno i poklopac pite. Oštrim nožićem na sredini pite načinite zareze kako bi para mogla izlaziti iz pite.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici. Nakon 20 minuta pečenja izvadite pite iz pećnice, premažite ih sa malo mlijeka i posipajte smeđim šećerom. Vratite ih u pećnicu na još 25 minuta. Poslužite mlake.