May(O)pita

**Autor**Snježana Lukačić

ShareTweetSaveEmail

1

Ovo je jedan bezvremenski klasik u proljetnom ruhu.Kako je majoneza odlična i u kolačima,pecivima,ova pita je odlučila da ju spoji sa šumskim jagodama.
Tepsiju 20x40 namastite i pobrašnite.Zagrijte pećnicu na 175*C.Električnim mikserom umutite 4 jaja,šećer,ribanu koricu pola limuna,vanilin šećer,mileram i majonezu.Na kraju dodajte brašno prosijano s praškom za pecivo.Pola smjese ulijte u tepsiju .Pola odložite.U drugoj posudi umutite svježi sir (700 grama) sa 7 žlica šećera,1 vanilin šećerom,koricom pola limuna,2 žlice milerama,2 jaja te 2 žlice majoneze.Na kraju umješajte pšenični griz i na koncu lagano šumske jagode.Onu polovicu smjese stavite na nekih 10 minuta u pećnicu ,da se uhvati lagana korica.Izvadite premažite smjesom od sira i odozgo stavite preostali dio biskvitne smjese.Pecite nekih 35 minuta.Ohlađenu pitu režite na kocke,dekorirajte po želji.Mekana,sočna pita -bila bi pomalo bzv bez"Zvijezda "majoneze.:)
Dobar tek.

6 kom. jaja
1 cup šećera
1 kom. limun
1 cup Zvijezda majoneze delikates
2 šalica brašna(pola glatko,pola oštro)
1 kom. pakiranje praška za pecivo
2 kom. pakiranja vanilin šećera
0,50 cup milerama
700 g svježeg sira
7 jušna žlica šećera
1 kom. vanilin šećera
2 žlica Zvijezda majoneze delikates
2 jušna žlica milerama
7 jušna žlica pšeničnog griza
1 cup šumskih jagoda

NAMIRNICE

6 kom. jaja
1 cup šećera
1 kom. limun
1 cup Zvijezda majoneze delikates
2 šalica brašna(pola glatko,pola oštro)
1 kom. pakiranje praška za pecivo
2 kom. pakiranja vanilin šećera
0,50 cup milerama
700 g svježeg sira
7 jušna žlica šećera
1 kom. vanilin šećera
2 žlica Zvijezda majoneze delikates
2 jušna žlica milerama
7 jušna žlica pšeničnog griza
1 cup šumskih jagoda

Način pripreme

1

Ovo je jedan bezvremenski klasik u proljetnom ruhu.Kako je majoneza odlična i u kolačima,pecivima,ova pita je odlučila da ju spoji sa šumskim jagodama.
Tepsiju 20x40 namastite i pobrašnite.Zagrijte pećnicu na 175*C.Električnim mikserom umutite 4 jaja,šećer,ribanu koricu pola limuna,vanilin šećer,mileram i majonezu.Na kraju dodajte brašno prosijano s praškom za pecivo.Pola smjese ulijte u tepsiju .Pola odložite.U drugoj posudi umutite svježi sir (700 grama) sa 7 žlica šećera,1 vanilin šećerom,koricom pola limuna,2 žlice milerama,2 jaja te 2 žlice majoneze.Na kraju umješajte pšenični griz i na koncu lagano šumske jagode.Onu polovicu smjese stavite na nekih 10 minuta u pećnicu ,da se uhvati lagana korica.Izvadite premažite smjesom od sira i odozgo stavite preostali dio

biskvitne smjese.Pecite nekih 35 minuta.Ohlađenu pitu režite na kocke,dekorirajte po želji.Mekana,sočna pita -bila bi pomalo bzv bez"Zvijezda "majoneze.:)
Dobar tek.

May(O)pita
NAMIRNICENačin pripreme