www.moji-recepti.net

Recept:
Pita od borovnice



Sastojci:
120 ml ulja
120 g šećera
2 x jaja
120 g bijelog brašna
1 x prstohvat soli
1 x borovnice
1 x šlag
1 x mlijeko za šlag

Težina:

Opći opis i postupak:

- Pomiješajte šećer i maslac.
- Odvojiti žumanjke i bjelanjke. Dodajte žumanjke šećeru i maslacu i dobro promiješajte.
- Postupno dodavati brašno pa dodati prstohvat soli.
- Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg, te ga postupno umiješajte u smjesu.
- Smjesu ravnomjerno rasporedite u podmazan pleh i pecite 20-25 minuta na 180°C.
- Dok se pita hladi izmiksajte šlag s mlijekom.
- Kada se pita ohladi premažite je dobivenim šlagom, a zatim na

kremu rasporedite borovnice.