

pita od sira



Baš sam se zazelila pite od siru je taman rok sutra, pa baš i nije da sam imala izbora
□

No pećnica je još bila topla, pa je nisam snimala samo slikala.

Ukoliko je i ti voliš a želiš isprobati moj recept evo ti ga.

Jednostavan je i jeftin.

I da za nju sam koristila posni sir jer je jako kremast i čvrst i ne treba mu bjelanjak da ga drži. Pa to ti je jedan trik ako želiš proc jeftinije al se zbilja ne osjeti, full je fino.

Protvan je kao za brownie 26 cm kvadrat...

Tijesto

150g maslaca

250g brašna

5 žlica šećera u prahu

Neka aroma sad na tebi je što voliš ja sam narancu.

Malo praska za pecivo

1 jaje

Zamijesi tijesto, znaš kak? Ak ne najbolje je prvo protrljati pomijesano brašno, šećer, prašak za pecivo sa maslacem. Zatim dodajes jaje zamijesis lagano. Ako treba dodaš maksimalno žlicu vode. Meni danas nije trebalo, ponekad treba.

Podijeli na 2 djela i u frizider oko 15 minuta

Nadjev

500g sira (moj posni kremasti)

3 žlice šećera

Aroma vanilije

1 jaje

Samo izmijesaj

Razvaljaj, nadjeni, poklopi ja pecem na 200 oko 15-20 minuta

Možeš rešetke gore sa drugim djelom tijesta, ili naribat sl onda mora u skrinju. A ak ćeš u ga prekriti samo onda izbodi vilicom da ima zraka da nemaš brda po tijestu...

#pitaodsira

#prhkotijesto#desert#jednostavanrecept#jednostavnikolači