

# prhka pita od višanja



Pita ili burek? Vječno pitanje i svada na našim prostorima vrte se oko toga, pita ili burek što je sa čim. Al evo za mene je danas odgovor jednostavan " Prhka pita sa visnjama"

Jednostavan recept uz malo igranja sa tijestom I dobiti ćeš ovu super prhku, sočnu slatko kiselu pitu.

Obožavam prhko tijesto, strašno se brzo mijesi i tijesto ti oprasta apsolutno sve! Idealno je za početnike, a na zaista ćeš fascinirati svoje goste sa ovim izgledom pite. Pogotovo kada je prerezes.

Zato evo ti recept.

200g brasna

100g maslaca

3 žlice kiselog vrhnja

1 jaje

2 žlice šećera

Pola praska za pecivo

Prstohvat soli

Pola tegle visanja iz kompota

2 žlice griza

2 žlice šećera

Za promjer 26 cm a kvarca se na 200 oko 20 minuta i još 5 minuta na 220 za lijepu bojicu

Napominjem da za još prhkiju teksturu pite izbacis kiselo vrhnje i dodaš 1 žlicu vode.

Dobar tek ti želim a ti mi u komentar napisi kako ti zoveš burek ili pita? ☐☐

@cuckoocups\_hrvatska ima moj aktivni kod za poklone sanja10 iskoristi ga i kupi

nekome ko visi u kuhinji lijepu uspomenu na tebe koju će vjeruj mi često koristiti

#prhкотijesto#pita#pitasavisnjama#visnje#deserti#cuckoocups#brzirecepti#prhka  
pita