

## PITA OD ŠLJIVA

### Tijesto za pitu:

- 300 gr brašna
- 1 jaje
- 150 gr maslaca
- 250 gr cukra
- 1 žlica vrhnja
- malo praška za pecivo
- korica limuna
- 1 kg zrelih šljiva
- malo cukra (ako šljive nisu slatke)
- malo ruma
- 2 vanilj šećera

### Posip za pitu:

- 100 gr masla
- 150 gr brašna
- 100 gr cukra
- malo cimeta

Od sastojaka za tijesto umijesite brzo podlogu za pitu. Stavite je u hladnjak sat vremena ili dvadesetak minuta u zamrzivač. Razvaljajte tijesto, stavite ga u okrugli kalup za pitu i po njemu poslažite polovice šljiva. Pospite cukrom, vanilj šećerom, te zalijte sa malo ruma za kolače.

Od sastojaka za posip brzo napravite mrvičasto tijesto te ga između prstiju pospite po piti. Pecite na 180 C otprilike 35 do 50 minuta. Meni je super ovo toplo, uz malo šlaga čini vam se da jedete neku kremu, a ne pitu od šljiva.

