

Pita od bajama

Contributed by Vanja
Subota, 14 Travanj 2007

Za 60 kalupa promjera 6 cm

TIJESTO

25 dkg maslaca
20 dkg štauba
½ kg brašna
malo soli
4 žumanjka
4 žlice hladnog mlijeka

NADJEV

35 dkg maslaca
30 dkg šeæera
3 jaja
40 dkg bajama pofurenih mljevenih
2 kruške

Za tijesto dobro istuæi maslac, dodati štaub te jaja i miksati. Zatim posoliti brašno i sa malo hladnog mlijeka umijesiti tijesto. Tijesto ostaviti 1 sat u frižideru ili što je još bolje i lakše, obložiti kalupe tijestom, nabockati ih perunom i onda ostaviti u frižideru. Prije peèenja namazati ga žumancem.

Peæi ga 15 minuta na 180 (na polovicu).

Za nadjev tuæi maslac sa šeæeromi, lagano umutiti jaja te mljevene bajame.

Na napola peèenu krostatu staviti nadjev a gore poredati kruške narezane na kriške. Peæi oko 1 sat na 180.