

## Limonina pita



Foto: Oliver Olschewski

### Priprava:

Za **limonino pito** najprej znetemo testo iz 50g sladkorja, 100g masla in 150 g moke, 1 jajca in ščepca soli. Testo položimo v namaščen pekač za pite in ga večkrat prebodemo z vilicami. Pečemo pribl. 30 minut pri 160 °C.

Za limonin nadev v posodi zmešamo 100g sladkorja, 2 jajci in en rumenjaka in segrejemo. Primešamo limonin sok, lupinico in Limoncello ter odstavimo s štedilnika. Ločeno stopimo 50g masla in ga dodamo limoninem nadevu. Vse skupaj dobro premešamo. Po potrebi še malo segrejemo, da bo zmes gosta in tekoča!

Nadev namažemo na pečeno podlago in pečemo še 30 minut pri 160 °C. Limonina pita mora dobiti oranžno-zlatorjavo barvo.

### Nasvet:

Odličen **recept za limonino pito!**

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** torte in pecivo

**Regija:** Italija

**Lastnosti:** za gurmane ,  
vegetarijansko

### Sestavine za 8 porcije:

- 150 g sladkorja
- 150 g masla
- 150 g moke
- 4 jajca (2 celi, 2 rumenjaka)
- 2 limoni (sok in lupinica)
- 1 ščepec soli
- 1 šilce Limoncella