

## oko-lešnik pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Testo:

- **660 g** brašna
- 2 jajeta
- 1 margarin
- **150 g** šecera
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil-šecer
- 1 dl mleka

### Fil:

- 1 l mleka
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** margarina
- 4 pudinga od lešnika
- **6 kašika** mljevenih lešnika
- malo šecera u prahu

## Priprema

Sjediniti mokre sastojke sa margarinom, dodati brašno i ostale suve sastojke pa zamesiti glatko testo. Umotati u foliju i staviti u frižider na sat vremena.

Razmutiti puding u malo mleka, pa ga skuvati u preostalom mleku. Dok je još vruć, otopiti u njemu margarin i čokoladu, mešajući, dok smesa ne postane homogena.

Izvaditi testo iz frižidera i podeliti na dva dela. Jedan deo bude veći. Razvuci testo da prelazi ivice lima, i staviti ga u podmazan i pobrašnjen pleh. Izbockati ga viljuškom, pa preliti fil. Razvuci i drugu koru i prekriti fil.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko pola sata. Pecenu pitu ohladiti i obilno posuti šećerom u prahu.

## **Savet**