

Vanila pita sa kakaom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **9 kašikašecera**
- **1 kesica**burbon vanilin šecera
- **9 kašika**ulja
- **9 kašika**mleka
- **3**jaja
- **4 kašike**griza
- **5 kašika**oštrog brašna
- **1** vanilin puding
- **1**prašak za pecivo

Preliv:

- **5 kašika**mleka
- **5 kašikašecera**
- **2,5 kašike**kakaa
- **60 g**margarina

Još:

- slamcica

Priprema

U posudu staviti sastojke i dobro izmešati, sipati u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 35 minuta. Ohladiti kolac i slamcicom izbockati.

Za preliv sastojke staviti u šerpicu i pustiti da jednom vri. Preliti tako toplo i ostaviti da se ohladi.

Savet