

Pita s kokosom i grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Fil:

- **500 ml**soka od narandže
- **200 g**kokosovog brašna
- **200 g**suvog groža
- šećer
- prašak za pecivo
- ulje

Kore:

- **1 pakovanje**kora za pitu

Priprema

U podmazam pleh staviti koru. Premazati je uljem. Filovati sa malo groža, kašikom i po šecera, malo peciva, dosta soka od narandže (bolje je da pita pliva u soku nego da bude suva), kokosovim brašnom. Svaku pitu isprskati sokom, ali ne i uljem. Uljem svaku 2-3 (bila bi isuviše masna). Poslednjom korom prekriti, izbuškati je. Peci na 180 stepeni Celzijusa, oko 20, 30 minuta. Prijatno :) !

Savet