Slatka pica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **1 kašicica**so
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kocke**kvasca
- **2 kašike**ulja
- mlaka voda

Fil:

- **1 kg**jabuka
- **50 g**kokosa
- **50 g**kikirikija
- **8 kašike**šecera
- **50 g**bele cokolada

Priprema

Od navedenih sastojaka umesi srednje mekoce testo i ostavi da nadodje. Razvuci tanju koru i staviti u podmazan pleh. Preko testa posoliti šecer, kokos, seckani kikiriki i poreati polovine oljustene jabuke.

Peci u zagrejanoj rerni na 220C. Na pecenu picu narendati belu cokoladu. PRIJATNO!

Savet