

Dronjava pita



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1margarin
- 5jaja
- 3 **kašike** šecera
- 400 gbrašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 300 gšecera
- 2 **kašike**pekmeza od kajsijsa
- 100 gseckanih oraha
- 5 **kašika**mleka

Priprema

Umutiti margarin sa 5 žumanaca, dodati 5 kašika mleka, 3 kašike šecera, 1 prašak za pecivo, 400 g brašna i sve to zamesiti. Podeliti to na 3 dela, jedan deo staviti u zamrzivac da se stvrdne. Fil: 5 belanaca umutiti sa 300 g šecera, 2 kašike pekmeza i 100 g seckanih oraha. Razvuci prvu koru i premazati sa pola fila, drugu koru isto razvuci i preko prve staviti pa je premazati sa ostatkom fila, a trecu koru iz zamrzivaca izrendati odgore. Peci na 220 C 30 minuta. Odgore posuti prah šecerom.

Savet