

Pita sa kafom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **200 g**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **50 gmasti**
- **2 dlkuvane hladne kafe**
- **2 kašikakakao praha**
- **200 g**brašna
- **1 kesicaprašaka za pecivo**

Priprema

Belanca umutiti u sneg, u brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šcerom ,umešati kafu, i mešavinu brašna. Na kraju sneg od belanaca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 C, oko 30-35 minuta.

Savet