

Limun pita (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g** brašna
- **80 g** masti
- **3 kašike** šecera
- **2 dl** mleka

Za fil:

- **0,5 l** mleka
- **250 g** šecera
- **4 kašike** brašna
- **4 kašike** šecera
- **1** limun (sok)
- **125 g** margarina za kolace

Priprema

Kore: Od sastojaka umesiti testo i podeliti na 4 dela. Razviti oklagijom i ispeci 4 tanke korice.

Fil: U šerpi skuvati mleko, dodati 250 g šecera. U brašno umešati 4 kašike šecera, pa ukuvati u mleko, dok se ne zgusne. Kada se ohladi dodati margarin i sok od limuna.

Kore premazati filom, tako da ostane i za gornju koru. Ohladiti i seci po želji, na kockice, štanglice...

Savet