

Pita od belog duleka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šoljajogurta
- 3 šolješecera
- 1 šoljaulja
- 1 šolja kukuruznog griza
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gkora za pitu
- 1 kesicavanilin šecera
- 50 gcokolade
- 400 gbelog duleka

Priprema

Umutiti prvo belanca, pa dodati žumanca, pomešanim sa šećerom. Zatim dodati ulje, griz, prašak za pecivo. Ovom smesom filovati po 3-4 kore, stavljati jednu preko druge, a na zadnju narendati beli dulek i cokoladu. Uviti u rolat. Postupak ponavljati, dok se ne potroše sastojci. U plehu reati jednu do druge i premazati svaki rolat preostalom smesom. Posuti vanilin šećerom. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet