

Medena pita (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 20 g margarina
- 2 kašike meda
- 3 kašike mleka
- 150 g šecera
- 450 g brašna
- 1 kašicica sode bikarbone

Za fil:

- 4 dl mleka
- 5 kašika brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 200 g šecera
- 150 g margarina
- 1 kašicica arome ruma

Za posipanje:

- maloprah šecera

Priprema

Fil: Brašno razmutiti sa malo mleka, da se dobije glatka smesa bez grudvica. Ostatak mleka skuvati sa šećerom i vanilin šećerom. Kad provri u mleko dodati razmuceno brašno i mešati. Ostaviti da se fil ohladi. Kada se ohladi, dodati umućen margarin. Kora: Jaje, margarin, med, mleko i šećer pomešati u šerpici i kuvati na laganoj vatri, da sastojci postanu tečni. Skloniti sa vatre i dodati drugo jaje, brašno i sodu bikarbonu. Umesiti testo i podeliti na 3 jednaka dela. Svaki deo što tanje rastanjiti na papiru za pečenje i peci na prevrnutom plehu, paziti samo da kore ostanu što svetlije. U slučaju da se testo lepi, dodati malo brašna. Peci na 180 C, 5-10 minuta. Filovati: Kora-Fil-kora-Fil-kora i posuti prah šećerom. Kore su velicine 25x15 cm.

Savet