# *Slatka pita sa tikvicama i cimetom*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 pakovanje**tankih kora za pitu
- **600 g**rendanih ocišcenih tikvica
- **2 kašicice**cimeta
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 pune kašike**griza
- **3**jajeta
- **1 cašа**jogurta
- **1 caša** ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 cašа**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera

## Priprema

Ušpinovati tikvice sa šecerom i vanilom. Dodati griz i cimet. Promešati. U drugoj posudi umutiti jaja sa šecerom i ostalim sastojcima. Odvojiti po pet kora iz pakovanja. Svaku premazivati filom, a na poslednju po dužini staviti i fil od tikvica pa urolati.

U zavisnosti od kolicine kora u pakovanju izae do pet rolata pite. Svaki premazati cetkicom natopljenom u malo ulja i poreati u nauljan pleh.

Peci pitu na 180 stepeni dok lepo ne porumeni.

## Savet

Kad je izvuete iz rerne ostavite da se hladi na sobnoj temperaturi. Ne pokrivajte pleh da bi ostala krckava :) posipajte prah šeerom i uživajte u ukusu