

Pita sa eurokremom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kašikabrašna**
- **9 kašikašecera**
- **10 kašikaulja**
- **15 kašikamleka**
- 2jajeta
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **4 kašikeeurokrema**

Priprema

Dobro umutiti jaja i šecer pa dodati ulje, mleko i pomešane suve sastojke, brašno, kakao i prašak za pecivo.

Sve lagano promešati i sipati u manji kalup obložen pek papirom. Sipati pola testa. Zapeci tek toliko da se dobije korica.

Premazati eurokremom i istresti drugi deo kore i vratiti da se dopece.

Savet

Krema po želji može i više...njega nikad nije od viška u kolaima :) ovog puta sam ja izostavila kakao. Prijatno...