

Karamel lešnik pita



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za kore:

- **2jajeta**
- **10 kašikašecera**
- **10 kašikaistopljene masti**
- **10 kašikamleka**
- **600 gbrašna**
- **1 kesicapraška za pecivo**

Fil:

- **6 dl mleka**
- **250 g šecera**
- **4 kašike gustina**
- **250 g margarina**
- **100 g pecenih mlevenih lešnika**

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa šecerom, dodati mast, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo i dobro izraditi. Ostaviti testo da stoji 1 sat. Odstajalo testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvaljati na papir velicine 25x35 cm i peci na poledjini pleh.

Fil: U posudu staviti šecer i karamelisati ga da bude svetlo žut, dodati 5 dl mleka i kuvati na tihoj vatri dok se karamelisani šecer ne istopi. Umutiti 4 kašike gustina sa 1 dl mleka dodati u karamelisano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Tada dodati margarin da se istopi i mlevene lešnike. Fil prohladiti i toplim filom filovati korice.

Zadnju koricu premazati filom i posuti mlevenim lešnicima.

Savet