

Griz pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Kore:

- **oko 550** gbrašna
- 2jajeta
- **160** gmasti
- **160** gšecera
- 1prašak za pecivo
- **0,7** dlmleka
- **3** kašikekakaa

Fil:

- **1** lmlleka
- **10** kašikašecera
- **10** kašikagriza
- **250** gmargarina
- **200** gprah šecera
- **200** gmlevenih lešnika

Glazura:

- **150** gcokolade
- **4** kašikeulja

Priprema

Mikserom dobro umutiti jaja, šećer i mast, pa uz postepeno dodavanje mleka i brašna pomešanog sa praškom za pecivo i kakaom umesiti testo. Podeliti ga na 4 jufkice. Svaku jufkicu rasklagijati na papir za pecenje velicina pleha (35x25) i peci kore na poledjini pleha. Za fil staviti mleko sa šećerom da provri, pa u njemu skuvati griz. Kada se ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom i prah šećerom. Na kraju dodati i mlevene lešnike. Ovim filom filovati kore. Na zadnju koru staviti glazuru od cokolade.

Savet