

Kokos pita (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **150** gmasti
- **100** gšecera
- **4**žumanca
- **300** gbrašna
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **5 kašikavode**

Za fil:

- **700** grendanih jabuka
- **5 kašikašecera**
- **1 kašicicacimeta**
- **4** belanca
- **200** gšecera
- **100** gkokosa

Priprema

Umutiti 150 g masti sa 100 g šecera, dodati 4 žumanca, 300 g brašna, 1 kašiku kakaa, 1 prašak za pecivo i 5 kašika hladne vode. Testo izraditi, podeliti na 2 dela. Jedan deo da je malo veci od drugog. Veci deo testa razvaljati u pleh, a drugi manji staviti u zamrzivac dok ne napravimo fil. Preko razvaljane kore staviti 700 g rendanih jabuka u koje smo umešali 1 kašicicu cimeta i 5 kašika šecera. Umutiti 4 belanca sa 200 g šecera i dodati 100 g kokosova brašna pa staviti preko jabuka. Testo koje je bilo u zamrzivacu izrendati preko umucenih

belanaca. Pitu peci na 180 stepeni. Kad se ispece posuti šecerom u prahu.

Savet