

oko-lešnik pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **660 g**brašna
- **2**jajeta
- **1**margarin
- **150 g**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil-šecer
- **1**dlmleka

Fil:

- **1**lmleka
- **200 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**margarina
- **4**pudinga od lešnika
- **6** kašikamljevenih lešnika
- malošecera u prahu

Priprema

Sjediniti mokre sastojke sa margarinom, dodati brašno i ostale suve sastojke pa zamesiti glatko testo. Umotati u foliju i staviti u frižider na sat vremena.

Razmutiti puding u malo mleka, pa ga skuvati u preostalom mleku. Dok je još vruc, otopiti u njemu margarin i cokoladu, mešajuci, dok smesa ne postane homogena.

Izvaditi testo iz frižidera i podeliti na dva dela. Jedan nek bude veci. Razvuci testo da prelazi ivice lima, i staviti ga u podmazan i pobrašnjen pleh. Izbockati ga viljuškom, pa preliti fil. Razvuci i drugu koru i prekriti fil.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko pola sata. Pecenu pitu ohladiti i obilno posuti šecerom u prahu.

Savet