Karamel pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **200 g**masti
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **1 dl**mleka
- **1**prašak za pecivo
- **po potrebi** brašno

Fil:

- **5 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **8 kašika**brašna
- **1 dl**mleka
- **50 g**šecera
- **250 g**margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka za kore umesiti testo da se ne lepi za ruke. Testo podeliti na 5 delova i razvaljati oklagijom tanko 2.3 mm i peci na prevrnutom plehu. Fil: U suvu posudu staviti 200 g šecera i na tihoj vatri da se istopi da dobije svetlo braon boju. Dodati 5 dl mleka i na tihoj vatri kuvati da se karamelisani šecer istopi. Umutiti 8 kašika brašna, 50 g šecera i 1 dl mleka, dodati u karamelisano mleko i sve skupa kuvati dok se ne

zgusne. Kad se ohladi fil dodati u prethodno umucem margarin. Dobro umutiti i filovati pecene korice. Zadnju koru premazati filom i po želji posuti mlevenim orasima.

Savet