

Limun pita (2)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **600 g** brašna
- 2 jajeta
- **200 g** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo
- kora od limuna
- **2-3 kašike** kisele pavlake

Fil:

- **1 l** mleka
- **10 kašika** brašna
- **200 g** šecera
- **1** limun - sok
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesite testo. Podelite testo na 3-4 kore i pecite na obrnutoj strani pleha (ja kore razvucem na masnom papiru pa prebacim na pleh), na 220 stepeni dok blago ne porumeni.

Fil: staviti 8 dl mleka da zavri, a posebno umutiti preostalo mleko, šecer, vanilin šeceri, brašno i ukuvati u vrelo mleko. U prohlaen fil dodati sok od 1 limuna i umuceni margarin.

Filovati kore, a gornju obilno pospite sa šecerom u prahu ili prelijte glazurom od cokolade.

Savet