

Vanila pita sa kakaom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **9 kašikašecera**
- **1 kesicaburbon vanilin šecera**
- **9 kašikaulja**
- **9 kašikamleka**
- **3jaja**
- **4 kašikegriza**
- **5 kašikaoštrog brašna**
- **1 vanilin puding**
- **1prašak za pecivo**

Preliv:

- **5 kašikamleka**
- **5 kašikašecera**
- **2,5 kašikekakaa**
- **60 gmargarina**

Još:

- slamcica

Priprema

U posudu staviti sastojke i dobro izmešati, sipati u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 35 minuta. Ohladiti kolac i slamcicom izbockati.

Za preliv sastojke staviti u šerpicu i pustiti da jednom vri. Preliti tako toplo i ostaviti da se ohladi.

Savet