

Pita sa kafom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g masti
- 2 dl kuvane hladne kafe
- 2 kašika kakao praha
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Priprema

Belanca umutiti u sneg, u brašno umešati kakao i prašak za pecivo. Žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, umešati kafu, i mešavinu brašna. Na kraju sneg od belanaca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 C, oko 30-35 minuta.

Savet