Cimet pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **10 kašika** šecera
- **10 kašika** vode
- **125 g**margarina
- **1 kesica** cimeta
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **po potrebi**brašno

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **250 g**šecera
- **4-5 kašike**brašna
- **125 g**margarina

Za dekoraciju:

- **100 g**bele cokolade

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru šecera, vode, margarina, cimeta, sode bikarbone i brašna po potrebi umesiti testo srednje meko. Podeliti na 3 dela. Razvici 3 kore i peci na poleini pleha.

Fil: 250 g šecera raspotiti da se karamelizuje, pa dodati mleko i kad provri dodati brašno (razmuceno u malo mleka od onih 500 ml) i kuvati 5 minuta. Kada se ohladi, dodati margarin i dobro izmiksirati.

Premazati sve tri kore filom i odozgo narendati belu cokoladu. Prijatno!

Savet