

Karamel pita



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **oko 420 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **1 kašika** kisele pavlake
- **4-5 kašika** mleka
- **150 g** šecera
- **150 g** maslaca

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **5 kašika** brašna
- **1 kašika** šecera

Za karamel:

- **200 g** šecera
- **200 g** maslaca

Priprema

Prosejati brašno, dodati šecer i prašak za pecivo, omekšali maslac, jaje i pavlaku, pa dodajući mleko, umesti glatko testo. Kolicina mleka koju cete iskoristiti zavisi od velicine jajeta, velicine kašike kojom ste zahvatili

pavlaku...U receptu je stajalo tri kašike mleka, ali je meni trebalo više, dodavala sam jednu po jednu, dok se nije umesilo glatko testo. Testo podeliti na dva dela, pa razvuci na poleini tepsije na kojoj ce se peci. Svaku koricu peci na 180 stepeni, oko desetak minuta, pazeci da ostanu bele. Dok su još tople, skinuti sa pleha i ostaviti sa strane. Za fil: Razmutiti brašno u malo mleka, a ostatak staviti da prokuva sa šećerom. Kuvati dok se ne postigne gustina pudinga. Ostaviti da se prohladi.

Za karamel otopiti šećer na umerenoj temperaturi. Kad se otopi, dodati maslac i mešati da se sva smesa izjednaci. Karamel dodati filu, pa izmešati da se fino sjedini. Filom sobne temperature nafilovati koru, staviti drugu, pa ostaviti da prenoći. Posuti šećerom u prahu i seci na kocke.

Savet

Naša pita nije prenoila....