Francuska pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za prvo testo:

- **150 g**maslaca
- **150 g**šecera
- **7**žumanaca
- **150 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za drugo testo:

- **7**belanaca
- **150 g**šecera
- **150 g**pecenih mlevenih lešnika
- **50 g**cokolade
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom, dodati žumanca, i na kraju brašno sa praškom za pecivo. Staviti u podmazanu tepsiju. Za drugo testo umutiti belanca sa šecerom, dodati lešnike, topljenu cokoladu i prašak za pecivo. Drugo testo staviti preko prvog i zajedno peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Kad se pita ohladi, preliti je cokoladnom glazurom ili slatkom pavlakom po želji...

Savet

Slatka pita...