

Pita sa orasima i cokoladom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** margarina ili maslaca
- **1** jaje
- **250-300 g** brašna
- **3-4 kašike** šecera
- **1/2** limuna - narendane kora
- **1** praška za pecivo
- **1/2 dl** mleka

Za Fil:

- **150 g** mlevenih oraha
- **50 g Menaž** čokolade
- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera

Za posipanje:

- **2 kašike** šecera u prahu

Priprema

Margarin umutite sa šecerom, dodajte jaje, koru limun, mleko. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i postepeno mešajući dodajte smesi. Mešajte na početku kašikom, a kad je dovoljno brašnasto, nastavite testo mesiti

rukom.

Testo podelite na dva dela (jedan deo da bude veci). Veci deo testa razvucite oklagijom i prebacite u nauljen pleh, razvucite testo malo i na zidove pleha.

Fil: jaja umutite sa šecerom, dodajte orahe i otopljenu cokoladu. Pomešajte i izlijte u pleh preko kore. Drugi manji deo testa razvucite oklagijom i prebacite preko fila. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta otprilike. Izvadite iz rerne i pospite šecerom u prahu.

Savet