

Pita sa eurokremom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 kašika** brašna
- **9 kašika** šecera
- **10 kašika** ulja
- **15 kašika** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4 kašike** eurokrema

Priprema

Dobro umutiti jaja i šecer pa dodati ulje, mleko i pomešane suve sastojke, brašno, kakao i prašak za pecivo.

Sve lagano promešati i sipati u manji kalup obložen pek papirom. Sipati pola testa. Zapeći tek toliko da se dobije korica.

Premazati eurokremom i istresti drugi deo kore i vratiti da se dopece.

Savet

Krema po želji može i više...njega nikad nije od viška u kolačima :) ovog puta sam ja izostavila kakao. Prijatno...