

Slatka pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 ml** mlake vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** ulja
- **1 prstohvat** soli

Za nadev:

- **100 g** čokolade
- **50 g** eurokrema
- **1 šoljica** mleka
- **po želji** mlevenih oraha

Priprema

Prvo umesiti testo. U ciniju staviti brašno, prašak za pecivo, vode i soli i rukom umesiti testo. Zatim ga omladinom razviti i staviti u pleh i peci u predhodno zagrejanj rerni 15 minuta na 250 stepeni.

Kada je testo gotovo, umotati ga u vlažnu krpi i nek odstoji 5-10 minuta.

Za to vreme, rastopi čokoladu u mleku (treba biti gušći sos), onda tu čokoladu pomešati sa eurokremom i premazati testo. Posuti ga mlevenim orasima.

I na kraju iznenaditi još malo čokolade po pici.

Savet

Služiti uz jogurt, jer ja najviše volim tu kombinaciju. Prijatno.