Pita od vanile i kokosa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **550 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **4 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **50 g**šecera u prahu
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **300 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **80 g**kokosovog brašna
- **4 kašike**griza

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca, vanilin šecer, šecer, jogurt, ulje, kokosovo brašno, griz i prašak za pecivo. Izmešati. Sa 50 ml razmutiti puding i gustin. U preostalo mleko staviti šecer i vanilin šecer, zagrejati i zakuvati puding. Po 3 kore odvajati, stavljati jednu preko druge, iseci na 4 dela i svaki deo filovati. Na prvu i drugu koru staviti po kašiku fila, a na trecu kašicicu pudinga na sredini.

Saviti prvo levu i desnu stranu, da se ivice dodiruju pa dobijenu traku urolati. Rolnice poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Ohlaene posuti prah šecerom.

Savet