

Tikvenik (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **500 g**rendane tikve
- **200 g**šecera
- **1 dl**ulja
- 2vanilin šecera

Priprema

Napraviti fil od rendane tikve, šecera, ulja i vanile. Ovim filom premazati svaku koru, uviti koru i staviti u podmazan pleh. Jedan vanilin šefer posuti po uvijenom tikveniku.

Peci u zagrejano rerni na 200 stepeni, dok ne dobije lepu zlatnu boju. Kada se ispeče, izvaditi iz rerne, poprskati kapljicama vode i prekriti krpom da omeša. Po želji posuti prah šecerom.

Savet