

## Tikvenik (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **500** grendane tikve
- **200** gšecera
- **1** dlulja
- **2**vanilin 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 šecer posuti po uvijenom tikveniku.

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

## Savet