

# **Snežna pita**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **3 kašike** šecera
- **1** žumance
- **50** g margarina
- **1** dl mleka
- **260** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

### **Za fil:**

- **500** ml mleka
- **3** pune kašike brašna
- **200** g margarina
- **150** g prah šecera
- **150** g kokosa

### **Za posipanje:**

- **50** g kokos brašna

## **Priprema**

U ciniju isitniti margarin, dodati žumance i šefer. Izmešati i dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mesiti testo uz dodavanje mleka i preostale kolicine brašna. Podeliti na tri dela i ostaviti da se odmori u

frižideru 30 minuta. Tanko razvuci koru velicine 20x30cm i ispeci je na obrnutoj tepsiji na 180C da ostane svetle boje.

Od mleka odvojiti manju kolicinu i pomešati sa brašnom. Preostalo mleko staviti da provri. Kad provri zakuvati brašno u mleku. Vodite racuna da se ne naprave grudvice. Margarin umutiti sa šećerom u prahu i dodavati kašiku po kašiku predhodno skuvanog i prohlaenog fila. Dobro promešati, dodati kokos i opet ujednaciti masu.

Svaku koru nafilovati i reati jednu na drugu. Premazati ceo kolac od gore i sa strane filom i posuti kokosom.

## **Savet**

Pitu praviti dva dana pre posluženja, da kore upiju vlažnost iz fila i omeke.