

## *Bela limun pita*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **120 g** masti
- **3 kašike** šećera
- **150 ml** mleka
- **1 ravna kašica** sode bikarbone
- **1 ravna kašica** praška za pecivo
- **na vrh kašice** soli
- **1/2 korice** od limuna
- **1** jaje
- **500 g** mekog brašna

#### **Za fil:**

- **200 g** šećera
- **4 kašike** vrhom pune brašna
- **3 kesice** vanilin šećera
- **500 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **po potrebi** sok od limuna

### **Priprema**

U vanglicu staviti mast, jaje, so, rendanu koricu limuna, šećer, mleko. Malo brašna prosejati s praškom za pecivom i sodom bikarbonom i dodati u ciniju i sve izmešati. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo.

Podeliti na tri jednaka dela. Razviti svaku koru posebno i peći na poleđini pleha 30x20. Pažljivo svaku odvojiti i skinuti s pleha.

Fil: Pola šećera i vanil šećer staviti u mleko da provri, a pola šećera pomešati s brašnom i sipati u vrelo mleko. Brzo mešati da se ne naprave grudvice. Kad se fil skuva i stisne, skloniti sa strane, od margarina oduzeti dve male kašičice i dodati u fil, dobro promešati i u toku hlađenja stano mešati. Posebno umutiti penasto margarin i kašiku po kašiku dodavati neprekidno muteci u fil. Nacediti malo limuna po ukusu i sve dobro sjediniti.

Na tacnu staviti jednu koru pa filovati: kora, fil, kora, fil, kora, fil. Na zadnju koru narendati malo čokolade. Ostaviti pitu na hladno nekoliko sati i onda seci.

## **Savet**