

## **Bela pita sa limunom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **250** gmargarina
- **200** gšecera
- **4** kašikemleka
- **2** jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **500-550** gbrašna

#### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **2** kesicevanil šecera
- **7** kašikabrašna
- **300** gšecera
- **150** gmargarina
- **1** limun - sok

### **Priprema**

U vanglicu sipati margarin i šecer dobro izraditi mikserom pa dodati jaje, mleko izmešati pa dodati brašno i prašak za pecivo. Staviti u frižider testo na 30 minuta. Testo podeliti na 3 dela i ispeci kore na prevnutom plehu (pleh od rerne). Peci na 180°C paziti da korice ostanu bele.

U vanglicu sipati brašno, šecer, vanil šecer i 3 dl mleka dobro umutiti da nema grudvica, ostatak mleka staviti da provri pa skuvati fil. Fil prekriti prijanjajucom foliom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature, sok od limuna i dobro izraditi. Filovati kore.

## Savet

Po želji odgore narendati malo bele okolade. Kola je najbolje dan ranije napraviti.