Karamel pita (2)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **250 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**šecera
- **100 g**masti
- **30-50 ml**mleka
- **1**jaje

Za fil:

- **300 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **60 g**brašna

Za posipanje:

- **malo**mljevenih oraha

Priprema

Sa tako malo sastojaka, a tako dobra. Još jedan od starih recepata. U zdelu prosejati brašno sa praškom za pecivo. Dodati šecer, mast i rukama sve izmrviti da se dobije zrnasta struktura. Dodati jaje, mleko (krenite sa 30 ml mleka, a ako je potrebno dodajte još malo, zbog razlike u brašnu) i zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna da se oblikuje. Uviti u providnu foliju i ostaviti sat vremena u frižider. Fil: U dublju šerpu sipati

šecer, staviti na šporet i karamelizirati. U zdelicu staviti brašno, preliti sa pola mleka i dobro promešati da nema grudvica. Kad se šecer karamelizirao, skloniti sa vatre i sipati pola mleka. Vratiti nazad na špret i na laganoj vatri ostaviti da se kuva, da se sav karamel otopi i sjedini sa mlekom. Dodati mleko sa brašnom i uz stalno mešanje kuvati dok se ne zgusne. Dobro izmešati, nije potreban mikser. Prekriti sa providnom folijom, da se ne stvori korica dok se kore peku. Testo podeliti na 2 dela. Izrezati 2 pek papira 25x35cm. Staviti testo na izrezani papir i rastanjiti ga oklagijom. Malo iseci ivice da se izravna, a možete iseci kad je kora pecena, ali dok je još vruca. Sa papirom prebaciti na obrnutu stranu tepsije i peci na 170 stepeni oko desetak minuta. Izvaditi pecenu koru i preseci je po dužini, da dobijete 2 kore. Ponoviti sa drugim testom. Fil podeliti na 4 dela. Na tacnu staviti koru, pa fil, ... Kad se stavi zadnja cetvrta kora, stavite nešto teže (dasku za secenje) i ostavite 15-20 minuta. Namažite fil koji je ostao i pospite sa mljevenim orasima. Vec nakon nekoliko sati može se jesti.

Mleko sipati u karamel i na laganoj vatri da se kuva dok se sve ne otopi.

Potom dodati mleko sa razmucenim brašnom. Kuvati dok se ne zgusne.

Testo razvaljati na papiru za pecenje.

Pecenu prerezati na pola po dužini.

Skuvajte kafu i uživajte. :)

Savet