

Bela pita

Sastojci

Za testo:

- 300 g brašna
- 100 g masti
- 100 g šecera
- 1 celo jaje
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 3 kašike brašna
- 250 g margarina
- 250 g šecera u prahu
- 2 vanilin šecera (ili 1 limun)
- cokolada (otopljena za dekoraciju)

Priprema

Sve sastojke za testo dobro sastaviti, pa podeliti na 3 dela. Razviti tanko, pa peci na poledjini tepsije, posute brašnom. Peci toliko da blago porumeni.

Fil: U mleko dodati, brašno umuceno sa malo mleka (kao za puding). Kada se zgusne, dodati margarin umucen sa šecerom. Na kraju dodati, vanilin šefer ili rendanu koru limuna.

Premazati kore filom i dekorisati topljenom cokoladom.