

## *Mlecni cvetici sa ananasom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za pitu

#### **Za fil 1:**

- 3 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 1 dl ulja (sve umutiti mikserom)

#### **Za fil 2:**

- 1/2 l mleka
- 2 kašike šecera za fil 2:
- 1 puding od vanile
- 3 dl soka iz kompota od ananasa i seckan ananas

### **Priprema**

Na radnu površinu staviti jednu koru i premazati filom 1, (ali ostaviti na gornjoj strani 3 cm nepremazano). Donju stranu kore, preklopiti na 5 cm i staviti neki tanji štapić i zajedno sa njim urolati koru, do onog ne premazanog dela.

Zatim koru nabirati ka kraju štapića, skinuti sa štapića, krajeve sabiti i sastaviti tako da se formira krug. Redjati u pouljen pleh i tako dobijene pitice puniti filom 2, zatim premazati krajeve uljem i peći na 200 stepeni 20 minuta. Pecene pituljice posuti prah šecerom.