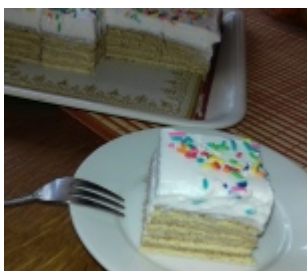


Medena cimet pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7 dlmleka
- 200 gšecera
- 6 kašikagriza
- 3 kesicevanil burbon šecera
- 10 gcimeta
- 250 gmargarina
- 1 pakovanjemedenih kora

Priprema

Od ukupnog mleka odvojiti 2 dl ostatak staviti da se kuva sa šecerom i burbon šecerom. U 2 dl razmutiti griz i cinet kad mleko prokljuca ukuvati. U srednje ohladjeni fil umiksati margarin. Gotovim filom premazujemo korice.

Kada premažemo i zadnju koricu ostavimo par sati da odstoji.

Ohladjeni kolac premažemo izmucenim šlagom i dekorišemo po želji.

Savet

Brzo jednostav, a vrlo ukusno.