

?okoladna orah pita

Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 3 šoljice mlevenih oraha
- 3 šoljice mleko
- 2 šoljice ulja
- 5 šoljice brašno
- 1 prašak za pecivo

Preliv:

- 15 kašika šecera
- 7 kašike vode
- 125 g margarina
- 100 g cokolade
- 6 šoljice mlevenih oraha

Priprema

Izlupati 6 jaja sa 6 kašike šecera kao za tortu, dodati 3 šoljice mleka, 2 šoljice ulja, 3 šoljice mlevenih oraha, 5 šoljica brašna i prasak za pecivo. Sjediniti sastojke i ispeci koru.

Kada je ispeceno tako vruce premazati pekmezom (bilo kog ukusa, mada je najlepše da pekmez malo kisi) i ostaviti da se ohladi.

Preliv: Istopiti 15 kašika šecera sa 7 kašika vode i dodati 125 g margarina, mešati dok se margarin ne otopi, pa dodati 100 g cokolade i 6 šoljica mlevenih oraha, pa vrelinom politi pitu.

Gore pobacati mlevene orahe. Prijatno :)))