

Pita od bundeve sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **500 g** bundeve
- **250 g** cokolade
- **nekoliko kašika** ulja
- **1** vanilin šećer
- **ko voli** slašećera po ukusu

Priprema

Premazati koru uljem pa posuti rendanom cokoladom pa staviti drugu koru i nju premazati uljem i posuti cokoladom staviti trecu koru pa staviti rendanu bundevu posuti cokoladom i malo pouljiti, (ako volite Sladje poseceriti) ja nisam dodavala šećer.

Koru urolati i reati u pleh. Postupak ponoviti sve dok imate materijala. Pitu peci 10 minuta na 200 stepeni pa smanjiti na 150 i peci još oko pola sata. Izvaditi i prekriti krpom na hladnu pitu staviti rastopljenu cokoladu i posuti vanilnim šećerom.

Savet

Uživajte