

Laki tikvenik



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za pitu
- 500 g rendane tikve
- 150 g kristal šecera
- 2 vanilin šecera
- šecer u prahu
- ulje

Priprema

Napraviti fil od tikve, kristal šecera, 1 dl ulja i vanilinog šecera.

Ovim filom premazati svaku koru, uviti koru u valjak i staviti u podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni, dok ne dobije lepu boju.

Kada se ispece, izvaditi iz rerne, poprskati kapljicama vode i prekriti krpom da omekša.

Kada se pita ohladi, posuti šecerom u prahu.