

Karamel lešnik pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 10 kašika istopljene masti
- 10 kašika mleka
- 600 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 6 dl mleka
- 250 g šecera
- 4 kašike gustina
- 250 g margarina
- 100 g pecenih mlevenih lešnika

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa šecerom, dodati mast, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo i dobro izraditi. Ostaviti testo da stoji 1 sat. Odstajalo testo podeliti na 5 delova. Svaki deo razvaljati na papir velicine 25x35 cm i peci na poledjini pleh.

Fil: U posudu staviti šecer i karamelisati ga da bude svetlo žut, dodati 5 dl mleka i kuvati na tihoj vatri dok se karamelisani šecer ne istopi. Umutiti 4 kašike gustina sa 1 dl mleka dodati u karamelisano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Tada dodati margarin da se istopi i mlevene lešnike. Fil prohladiti i toplim filom filovati korice.

Zadnju koricu premazati filom i posuti mlevenim lešnicima.

Savet