Limun pita



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **500 g**brašna
- **180 g**šecera
- **180 g**margarina
- **5 kašika**mleka
- **2**jajeta
- **1 kesica**prašak za pecivo

Fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **6 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **2**limuna
- **200 g**bele cokolade

Priprema

180 grama margarina ili masti, 180 g šecera, 2 jajeta, 5 kašika mleka, 1 prašak za pecivo i 500 g brašna. Od ovih sastojaka napraviti testo. Testo podeliti na 3 jednaka dela. Razvuci na parcetu folije i peci na prevrnutom plehu, na 200 stepeni dok ne porumeni.

Fil napraviti od 500 ml mleka, 2 kašike šecera, 6 kašike brašna, to skuvati. U ohladjen fil dodati jedan umucen margarin sa 250 g šecera u prahu i narendanu koru i sok od 2 limuna. Filovati kore i odozgo staviti glazuru od cokolade.

Savet

Belu okoladu za kuvanje rastopiti sa 2 kašike mleka, 2 kašike ulja i jednom malom kockicom margarina, bie veoma fina i glatka.