

## ***Bela pita (2)***



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**masti (margarina)
- **15 kašika**mleka
- **1**jaje
- **oko 500 g**brašna po potreb i više
- **1**prašak za pecivo
- **3**pudinga od vanile
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1 l**mleka

### **Priprema**

Umotiti mast, šecer, mleko, jaje, da bude penasto, u to dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo voditi racuna da testo ne bude previše tvrdo. Podeliti na 3 dela, razvaljati na pole?ini pleha obloženog papirom za pečenje. Kora mora ostati bela, peci na 200 C oko 10 minuta.

Fil: Sipati mleko u posudu za kuvanje, odvojiti od hladnog mleka za puding da se umuti. U mleko staviti 15 kašika šecera po želji može više ili manje. U kuvano mleko uliti puding. Kuvani krem dobro ohladiti, sjediniti sa penasto umucenim margarinom (maslacem).

Pecene kore mazati redosledom kora - 1/2 fila - kora - 1/2 fila - kora - odozgo staviti glazuru od cokolade.  
PRIJATNO!!!!

**Savet**