

Kokos pitice sa vanil kremom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **450** mlmleka
- **1**puding od vanile
- **3** kašikešecera

Za fil:

- **3**jajeta
- **200** gšecera
- **300** mljogurta
- **70** mlulja
- **80** gkokosovog brašna
- **4** kašikepšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šećer

I još:

- prah šećer

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca pa šećer, jogurt, ulje, kokosovo brašno, griz, prašak za pecivo i vanil šećer.

U 450 ml mleka skuvati puding sa 3 kašike šećera.

Po 3 kore odvajati, stavljati jednu preko druge, iseci na 4 dela i od svakog praviti piticu.

Na prvu i drugu koru staviti po kašiku fila, a na trecu, na sredinu, kašicicu pudinga.

Saviti prvo levu i desnu stranu, da se ivice dodiruju.

Dobijenu traku preklopiti dva puta, na tri dela.

Pitice poređati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanj na 200 stepeni.

Ohladjene posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet