Kokos pitice sa vanil kremom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **450 ml**mleka
- **1**puding od vanile
- **3 kašike**šecera

Za fil:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **300 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **80 g**kokosovog brašna
- **4 kašike**pšenicnog griza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanil šecer

I još:

- prah šecer

Priprema

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

U 450 ml mleka skuvati puding sa 3 kašike šecera.

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 poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Ohladjene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet