

?okoladna pita (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 g** masti
- **1** jaje
- **1** prašak za pecivo
- **100 g** šecera
- **2 dl** mleka

Fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** brašna
- **250 g** šecera
- **100 g** čokolade

Posipanje:

- **100 g** mlevenog keksa

Priprema

Penasto umutiti mast i šecer. Dodati prašak za pecivo, jaje, brašno i mleko. Sve dobro umestiti da se dobije glatko testo. Od testa napraviti 6 jednakih loptica. Svaku lopticu što tanje rastanjiti oklagijom i peći na prevrnutom plehu. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peći korice vodeći računa da ne izgore. Rastvoriti brašno sa

malo mleka (da bude retko kao kada se puding rastvara), a u ostatak sipati šećer i staviti da se kuva. U kipuce mleko sipati rastvoreno brašno i kuvati dok ne počne da se zgušnjava. Pred kraj umešati čokoladu i mešati da se ravnomerno sjedini sa filom. Skloniti sa šporeta pa malo prohladiti fil i potom filovati sve korice. Posuti preko zadnje filovane korice mleveni keks. Ostaviti da se pita stegne preko noci.

Savet