

## **Kokos pita (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **150 gmasti**
- **100 gšecera**
- **4žumanca**
- **300 gbrašna**
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **5 kašikavode**

#### **Za fil:**

- **700 rendanijih jabuka**
- **5 kašikašecera**
- **1 kašicicacimeta**
- **4 belanca**
- **200 gšecera**
- **100 gkokosa**

### **Priprema**

Umutiti 150 g masti sa 100 g šecera, dodati 4 žumanca, 300 g brašna, 1 kašiku kakaa, 1 prašak za pecivo i 5 kašika hladne vode. Testo izraditi, podeliti na 2 dela. Jedan deo da je malo veci od drugog. Veci deo testa razvaljati u pleh, a drugi manji staviti u zamrzivac dok ne napravimo fil. Preko razvaljane kore staviti 700 g rendanijih jabuka u koje smo umešali 1 kašicu cimeta i 5 kašika šecera. Umutiti 4 belanca sa 200 g šecera i dodati 100 g kokosova brašna pa staviti preko jabuka. Testo koje je bilo u zamrzivacu izrendati preko umucenih

belanaca. Pitu peci na 180 stepeni. Kad se ispece posuti šećerom u prahu.

## **Savet**