

Snežna pita



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **3 kašike**šecera
- **1**žumance
- **50 g**margarina
- **1 dl**mleka
- **260 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **3 pune kašike**brašna
- **200 g**margarina
- **150 g**prah šecera
- **150 g**kokosa

Za posipanje:

- **50 g**kokos brašna

Priprema

U ciniju isitniti margarin, dodati žumance i šecer. Izmešati i dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mesiti testo uz dodavanje mleka i preostale kolicine brašna. Podeliti na tri dela i ostaviti da se odmori u

frižideru 30 minuta. Tanko razvuci koru velicine 20x30cm i ispeci je na obrnutoj tepsiji na 180C da ostane svetle boje.

Od mleka odvojiti manju kolicinu i pomešati sa brašnom. Preostalo mleko staviti da provri. Kad provri zakuvati brašno u mleku. Vodite racuna da se ne naprave grudvice. Margarin umutiti sa šećerom u prahu i dodavati kašiku po kašiku predhodno skuvanog i prohladenog fila. Dobro promešati, dodati kokos i opet ujednaciti masu.

Svaku koru nafilovati i reati jednu na drugu. Premazati ceo kolac od gore i sa strane filom i posuti kokosom.

Savet

Pitu praviti dva dana pre posluženja, da kore upiju vlažnost iz fila i omekane.