Pita sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**toplog mleka
- **40 g**svežeg kvasca
- **50 g**šecera
- **500 g**brašna
- **50 ml**ulja
- **2** žumanjca
- **1 prstohvat**soli

Priprema

U toplo mleko staviti šecer i kvasac, promešati, kašicicu brašna na vrh i ostaviti da se kvasac aktivira, oko desetak minuta. U zdelu staviti ostale sastojke: prosejano brašno, ulje, žumanca i so i zamesiti fino testo, sa mlekom u kom je kvasac, koje se ne lepi za ruke, ako treba dodati još malo brašna. Vratiti u zdelu, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da udvostruci volumen. Na pobrašnjenoj podlozi testo razvaljati u pravougaonik oko pola cm, možete i deblje, ali testo ce još narasti, ako želite, ali ja mislim da ne treba. Premazati eurokremom, rezati trake u visini tepsije... moja je bila 5 cm. Rezati trake i motati u krug. Prvi krug staviti u tepsiju u sredinu, i sve dalje motati gde ste stali, dok ima traka. Ostaviti još oko pola sata da naraste. Peci na 170 stepeni, dok ne porumeni. Gotovo ostaviti malo da se prohladi i sladiti se. :)

Savet