

# Medena pita



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

150 g šećera  
150 g K Plus maslaca  
65 g K Plus cvjetnog meda  
1 jaje  
410 g brašna  
 $\frac{1}{2}$  Sweet chef praška za pecivo  
40 g K Plus mlijeka  
2 g kakaa

### Za kremu:

0,5l K Plus mlijeka  
1 Sweet chef vanilin šećer  
60 g K Plus griza  
150 g šećera  
250 g K Plus maslaca  
sok i korica jednog limuna



U hladno mlijeko dodajte vanilin šećer i griz pa kuhatje 7 minuta na laganoj vatri dok ne dobijte gustu smjesu. Ostavite da se malo ohladi često miješajući pa prekrjite folijom za svježinu tako da se ne stvara korica. U posudi na parnoj kupelji miješajte šećer, med i maslac dok nisu potpuno promiješani. Dodajte jaje i dobro promiješajte, a odmah zatim i mlijeko. Uspite brašno koje ste prosijali s praškom za pecivo i kakaom.

Umijesite glatko tijesto i podijelite na 4 dijela (najbolje koristiti vagu za ujednačene kore). Svaki posebno zamotajte i stavite u hladnjak. Nakon 1 h na papiru za pečenje razvaljavite 1 tijesto u pravokutnik 20 \* 30 cm, nabodite vilicom i pecite na izvrnutom plehu u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 minuta. Budite pažljivi tako da se kore ne prepeku. Isto ponovite s ostalim korama.

Ručnim mikserom pjenasto izradite maslac sa šećerom i dodajte limunov sok i koricu. Kremu s grizom izmiksajte štapskim mikserom pa dodajte malo po malo u smjesu s maslacom neprestano miksajući ručnim mikserom.

Slažite 1 koru,  $\frac{1}{3}$  kreme i tako dok ne potrošite sve sastojke. Čuvajte u hladnjaku preko noći pa narežite, pospite šećerom u prahu i poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

