

## Francuska pita

:)))



- 1** Na pobrasnjenoj radnoj površini od lisnatog testa oklagijom razvijemo koru. Uz pomoć oklagije koru stavimo u pleh i izbockamo viljuskom. Pecemo 15 minuta na 200°C.
- 2** Pripremamo fil. U serpu na sporetu sipamo 900 ml mleka, dodamo secer, vanilin secer i promesamo.
- 3** Jaja polupamo i odvojimo belanca od zumanaca. U sud sa zumancima dodamo preostalo mleko, brasno i promesamo zicom za mucenje. Neprekidno mesajuci u provrelo mleko dodamo razmeksana zumanca sa brasnom. Kad krem dobije potrebnu gustinu sklonimo serpu sa sporeta. Dodamo suvo grozdje i promesamo.
- 4** Na koru u pleh nanesimo ohladjen fil. Vratimo pleh u rernu i pecemo jos 15 minuta na istoj temperaturi. Pecenu i ohladjenu pitu pospemo secerom u prahu i secemo na kocke.

### Sastojci:

lisnatog testa	1 pakovanje
suvog grozdja	100 gr
vanil secer	1 kesica
secer	150 gr
brasna	150 gr
mleka	1 l
jaja	10

### Napomena:

Prijatno!!!