

# Karamel pita

## Kora

800 g brašna  
2 jaja  
1 dl mleka  
250 g margarina sa maslacem  
 $\frac{1}{2}$  kesice praška za pecivo

## Fil

250 g brašna  
350 g šećera  
150 g oraha  
1,2 l mleka  
1 kesica vanilin šećer

## Način pripreme

1. Od svih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da odmori 20 minuta. Testo podeliti na 6 delova i oklagijom istanjiti na debljinu od oko 5 mm u oblik kruga. Svaku koru osušiti na tihoj vatri na izvrnutom plehu da sa obe strane porumeni.
2. U šerpi na umerenoj vatri karamelizovati šećer. U posudi za mešanje dobro promešati brašno i mleko da se dobije kompaktna masa.
3. U karamelizovani šećer uz stalno mešanje dodati mleko sa brašnom. Kuvati na umerenoj vatri uz stalno mešanje. Po potrebi dodati još mleka. Kuvati dok se ne dobije gust kompaktn fil.
4. Svaku koru premazati jednakom količinom toplog fila i na kraju posuti mlevenim orasima i ostaviti da odstoji, odnosno da kolač omekša.