

# **SLATKA PITA OD HELJDINIH KORA-sa**

## **višnjama**

### **Sastojci:**

- ❖ zamrznuto ili sveže voće po izboru (višnje, jabuke i slično)
- ❖ stevia ili agava (nikako šećer)
- ❖ cimet (po ukusu)
- ❖ 1 heljdine kore



### **Priprema:**

1. Višnje (ili neko drugo voće) očistite od koštica i pomešajte sa steviom ili agavom (prirodni zaslađivač).
2. Možete dodati i malo cimeta po ukusu.
3. Stavljati 2 kore pa fil i tako do kraja.
4. Na vrhu treba da budu 2 kore i poprskati sa malo mlake vode.
5. Iseckati na kockice veličine po želji i staviti u zagrejanu rernu.
6. Peći 10 minuta na 220°C, a onda smanjiti na 180°C

*Prijatno!*