

Štrudla (kokos)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 4 šoljice za kafumleka
- 4 šoljice za kafuulja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašica soli
- 1 kg brašna
- 100 g kokosa

Za preliv:

- 600 g šecera
- 2 vanil šecera
- 2 dl vode

Priprema

Kvasac, šećer i so staviti u mleko i ostaviti da narasete. Sve ostale sastojke staviti u posudu za mešenje pa dodati narastao kvasac. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela pa u jedan deo dodati kakao da se testo oboji, a drugi deo ostaje žut. Oba dela podeliti na 4 jufkice. Ostaviti testo da naraste. Staviti prvo žutu jufku pa na nju braon i rasklagijati testo. Uviti štrudlu i staviti u pleh. Peci na 250 C. Pecenu štrudlu preliteri vrućim prelivom. Skuvati šećer i vodu samo da provri pa vrućim preliteri vruću štrudlu.

Savet

Prijatno!!!