

Kokos baklava (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za baklavu:

- **1 pakovanje** kora za baklavu
- 5 jaja
- **1 šolja** ulja
- **2 šolje** šećera
- **1 šolja** jogurta
- **200 g** kokosa
- **1 prašak** za pecivo

Agda:

- **4 šolje** šećer
- **5 šolja** vode
- **1 vanilin** šećer

Priprema

Umutiti sve sastojke za fil.

Na dno podmazane tepsije/pleha staviti 3 kore pa ih premazati filom. Sada staviti dvije kore pa fil. I sve tako dok ne potrošite sve sastojke. Neka na vrhu opet budu 3 kore.

Obavezno izrezati baklavu prije pečenja te je premazati uljem.

Baklavu peci 40 minuta na 200 C.

Dok se baklava pece, pripremiti agdu. Staviti vodu, šećer i vanilin šećer da prokuhaju, te ih nastaviti kuhati na slabijoj temperaturi nekih deset minuta.

Pecenu baklavu malo ohladiti pa preliti vrućom agdom.

Savet

Baklavu ostaviti da prenosi u frižideru.