Domaci ratluk sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**vode
- **350 g**šecera
- **200 g**griza
- **2 kesice**pudinga
- **100 g**kokosovog brašna

Priprema

Sipati u šerpu litru vode i 350 g kristal šecera. Kad provri u to zakuvati 200 g pšenicnog griza. Kuvati desetak minuta uz stalno mešanje.

Razmutit dve kesice pudinga (jagoda, malina...) sa malo vode.

Dodati razmuceni puding u griz. Kuvati još 2-3 minuta. Sud (nalik uvec tepsiji) pokvasiti vodom. Razliti griz i ostaviti da se ohladi.

Kad se ohladi iseci na kocke i uvaljati u kokosovo brašno.

Savet

Ukoliko želite dodati seckane orahe. Prijatno.