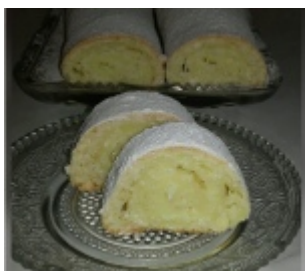


Kokos štrudle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** vanil šećer
- **1** jaje
- **1 dl** jogurta
- **1 prstohvat** soli
- **50 g** kokosa
- **500 g** brašna

Fil:

- **8 dl** mleka
- **3** pudinga od vanile
- **12 kašika** šećera
- **100 g** kokosa

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Pripremiti sastojke.

Umutiti margarin sa šećerom i vanilin šećerom, zatim dodati 1 jaje, mutiti, pa dodati jogurt, so, kokos, prašak za pecivo i brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga pola sata da se odmori.

Testo podeliti na tri dela.

U 8 dl provrelog mleka skuvati 3 pudinga pomešanog sa 12 kašika šećera. Kada se puding zgusne, dodati (u vruć puding) 100 g kokosa, umešati.

Svaku koru razviti u formi pravougaonika 24x30 cm, premazati trećinom toplog pudinga, pa uviti u rolat. Ponoviti postupak još 2 puta sa preostale 2 jufke.

Štrudle reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 170 C oko 25 minuta.

Kada se potpuno ohlade, posuti šećerom u prahu i seci na parčad željene veličine.

Savet

Ukusne i jednostavne. Prijatno