

## ***Kokos baklava***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za baklavu**

- **500** gtankih kora za baklavu
- **5**jaja
- **2** šolješecera
- **1** šoljaulja
- **1** šoljajogurta
- **200** gkokosovog brašna
- **1**prašak za pecivo

#### **Za preliv**

- **4** šolješecera
- **5** šoljavode
- **1**vanilin šećer

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati ulje, jogurt i kokosovo brašno sa praškom za pecivo. Sve promiješati. Na dno podmazanog pleha staviti 2 kore, pa fil. Opet staviti 2 kore, pa fil...sve dok se sastojci ne utroše. Na kraju staviti 3 kore, sjeci baklavu na rombove, pa premazati uljem. Peci na 200 C dok ne porumeni, oko 40 minuta. Dok se baklava pece, pripremiti preliv. Staviti vodu i šećer da provri, pa kuhati na slaboj vatri 10tak minuta. Pred kraj dodati i vanilin šećer. Pecenu baklavu malo prohladiti, pa preliti vrućim prelivom, ostaviti da upije preliv, pa dobro ohladiti u frižideru.

**Savet**