

Kokos baklava



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za baklavu

- **500 g** tankih kora za baklavu
- **5** jaja
- **2 šolješecera**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljajogurta**
- **200 g** kokosovog brašna
- **1** prašak za pecivo

Za preliv

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

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, 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 šefer da provri, pa kuhati na slaboj vatri 10tak minuta. Pred kraj dodati i vanilin šefer. Pecenu baklavu malo prohladiti, pa prelitи vrucim prelivom, ostaviti da upije preliv, pa dobro ohladiti u frižideru.

Savet