

Kokos roll pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- 3 jajeta
- **1 šolja** šećera
- **1 šolja** ulja
- **1,5 šolja** jogurta
- **1 prašak** za pecivo
- **200 g** kokosovog brašna

Preliv:

- **4 šolje** vode
- **3 šolje** šećera
- **2 vanilin** šećera

Priprema

Umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje, jogurt, kao i kokosovo brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti. Na radnu plohu staviti jedan list kore, premazati filom neke 3/4 lista, prekriti polovinom lista (možete staviti cijeli list, pa će biti veći komadi, a možete i odmah zarolati, baz da poklopite drugim listom), pa zarolajte. Zarolane, redajte u veliki pleh, premazan uljem. Postupak ponavljajte dok se sastojci ne utroše. Zatim izrežite na parčad željene veličine, prelijte sa malo ulja, pa pecite na 200 C.

Dok se pita peče, skuvajte preliv od 4 šolje vode, 3 šolje šećera i 2 vanilin šećera. Kratko kuhajte. Toplu pitu

prelijte toplim prelivom. Ostavite da se ohladi, pa poslužite.

Savet