Koko-makovnjaca

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu

Beli fil:

- **2 šolje od jogurta**šecera
- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**ulja
- **2 šolje**jogurta
- **1**prašak za pecivo

Crni fil:

- **400 g**mljevenog maka
- **100 g**kokosovog brašna
- **1**vanil šecer
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mleka

Priprema

Umutiti sve sastojke za beli fil mikserom. Kore podeliti tako da budu 3 rolata od po 7 kora. Za drugi fil prokuvati šecer i mleko, popariti mak, dodati kokosovo brašno. Od belog fila odvojiti malo sa strane, pa svaku koru premazati njime, a sedmu bogato nafilovati crnim filom, pa smotati u rolat. Isto uraditi i sa preostala dva

dela. Premazati svaki rolat izdašno belim filom koji ste odvojili. Peci u zagrejanoj rerni dok ne poprim zlatnu boju. Izvaditi rolate iz pecnice, prekriti vlažnom krpom, da omekne, pa kad se ohladi, seci na šnite.

Savet

Ovaj rolat je jako izdasan,moze se i udvostruciti mera,a stajanjem,ako uspete,bude jos bolji... Prijatno!!!