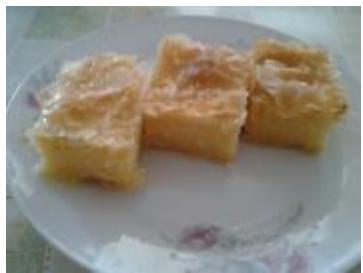


## **Kokos baklava (2)**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gjufke (kora)
- **5**jaja
- **2** šolješecera
- **1** šoljaulja
- **1** šoljajogurta
- **200** gkoksa
- **1** prašak za pecivo

#### **Za agdu:**

- **4** šolje šecera
- **5** šolja vode

### **Priprema**

Pjenasto umutiti jaja i šecer. Zatim umiješati ulje, jogurt, kokos i prašak za pecivo. Sve fino sjediniti. U podmazan pleh staviti dvije jufke, potom preliv od jaja, pa opet dvije jufke i tako redati dok se sastojci ne utroše, na vrh idu takoer dvije jufke, može i tri. Složenu baklavu isjeci malo je poprskati uljem i peci u pecnici koju ste zagrijali na 200 stepeni. Dok se baklava pece, skuhati agdu. Šecer prelijte vodom i kuhajte 5 minuta od trenutka kad prokljuca. Pred sam kraj kuhanja agde dodajte vanilin šecer. Ispecenu baklavu prohладите oko 5 minuta i zalijte je vrucom agdom. Još jednom nožem proite kroz sve rezove. Ostavite da fino upije na sobnoj temperaturi, a onda je stavite u frižider da se još malo ohladi.

**Savet**