

## *Kokos pletenica*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **2-3 kašike** kakaoa
- **2 kašice** suvog kvasca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašica** soli
- **1 šaka** šecera
- **1 šolja** ulja
- **1** jaje

#### **Za fil:**

- **5-6 kašika** kokosovog brašna
- **3 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **malomleka**

### **Priprema**

Zamesiti od navedenih sastojaka meko testo i pustiti da se diže na toplom. Napraviti fil od kokosa, tako što prokuvamo malo mleka sa šecerom, poparimo kokos i stavimo na vatru minut-dva. Kolicina je proizvoljna. Rastanjimo koru oklagijom i premazemo fil.

Pažljivo smotamo testo u rolat. Malo pritisnemo da se fil ne bi raspadao.

Presecemo rolat po dužini.

Spojimo krajeve pri vrhu i prebacujemo polovine rolata kao na slici. Pletenicu pustimo da odmara, ugrijemo pecnicu, premažemo testo umucenim jajetom i pecemo dok ne poprimi lepu boju. Izvadimo pletenicu, prekrijemo krpom i ostavimo da se polako hladi.

## **Savet**