

# **Kokos pletenica**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400** gbrašna
- **2-3** kašikekakaoa
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **2** kašikekisele pavlake
- **1** kašicicasoli
- **1** šakašecera
- **1** šoljicaulja
- **1**jaje

### **Za fil:**

- **5-6** kašikakokosovog brašna
- **3** kašikešecera
- **1**vanilin šecer
- **malomleka**

## **Priprema**

Zamesiti od navedenih sastojaka meko testo i pustiti da se diže na topлом. Napraviti fil od kokosa, tako što prokuvamo malo mleka sa šecerom, poparimo kokos i stavimo na vatru minut-dva. Kolicina je proizvoljna. Rastanimo 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, ugrejemo pecnicu, premažemo testo umucenim jajetom i pecemo dok ne poprimi lepu boju. Izvadimo pletenicu, prekrijemo krpom i ostavimo da se polako hlađi.

### **Savet**