

Pani Popo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 1/4 kašičice** suvog kvasca
- **1 šolja** tople vode
- **1/4 kašičice** soli
- **1/4 šolje** šećera
- **1** umuceno jaje
- **30 ml** ulja
- **3 šolje** brašna

Preliv od kokos krema:

- **1 konzerva** mleka ili krema od kokosa
- **1/2 konzerve** vode
- **1/2 šolje** šećera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo sipamo toplu vodu i kvasac u dublju ciniju i ostavimo oko 10 minuta dok se kvasac zapeni. Sada uspemo sve ostale sastojke. Mesimo umešane sastojke dok dobijemo ravnomerno elasticno testo. Nauljamo ciniju i ostavimo testo da se udupla. Obicno sat i po. Ako je kod vas toplo možda i za sat. Izvadimo testo i tresnemo ga o radnu površinu, isteramo mu vazduh.

Pravimo okrugle veknice, koje složimo u pleh. Ja sam koristila okruglu vatrostalnu posudu, vi možete i dublju ravnu tepsiju. Ostavimo pokriveno da stoji: predgrejmo rernu na 190 stepeni Celzija i pripremimo.

Kokos preliv: Sve sastojke dobro izmešamo i ostavimo na laganoj vatri da se malo zgusne. Ako probate ovo može vam se učiniti preslatko ali ne brinite za vreme pečenja hlepcici će to absorbirati. Nalijemo kokos preliv na hlepcice i stavimo u rernu. Pecemo oko 30 minuta.

Nalijemo kokos preliv na hlepcice i stavimo u rernu. Pecemo oko 30 minuta.

Savet

PANI HLEPII - POPO KOKOS Ovo je jedan od Samoanskih specijaliteta koji obožavam. Topla veknic koja se napila kokosovog kream miriše divno i mami.