

# **Domaci ratluk**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 l**vode
- **400 g** šecera
- **100 g**griza
- **2** pudinga od maline, jagode ili vanile
- **100 g**kokosa

## **Priprema**

U 1/2 l vode stavite 200 g šecera i skuvajte 2 pudinga s vodom (odvojite malo vode, da biste rastvorili puding). U drugih 1/2 l vode stavite 200 g šecera i skuvajte. Kada provri, sipajte griz. Spojite obe mase, dok su vrucе i sipajte u blago podmazan pleh. Dobro ohladite, secite na kocke i pospite kokosom!

## **Savet**

Domai ratluk se vrlo lako i brzo pravi, i što je najvažnije ne može da ne uspe!