

Kokos baklava (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za baklavu:

- **1 pakovanjekora za baklavu**
- **5jaja**
- **1 šoljaulja**
- **2 šolješecera**
- **1 šoljajogurta**
- **200 gkokosa**
- **1prašak za pecivo**

Agda:

- **4 šolješecer**
- **5 šoljavode**
- **1vanilin šecer**

Priprema

Umutiti sve sastojke za fil.

Na dno podmazane tepsijs/pleha staviti 3 kore pa ih premazati filom. Sada staviti dvije kore pa fil. I sve tako dok ne potrošite sve sastojke. Neka na vrhu opet budu 3 kore.

Obavezno izrezati baklavu prije pecenja te je premazati uljem.

Baklavu peci 40 minuta na 200 C.

Dok se baklava pece, pripremiti agdu. Staviti vodu, šecer i vanilin šeccer da prokuhaju, te ih nastaviti kuhati na slabijoj temperaturi nekih deset minuta.

Pecenu baklavu malo ohladiti pa preliti vrucom agdom.

Savet

Baklavu ostaviti da prenosi u frižideru.