

## ***Domaci ratluk sa kokosom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l vode
- **350 g** šecera
- **200 g** griza
- **2** kesice pudinga
- **100 g** kokosovog brašna

### **Priprema**

Sipati u šerpu litru vode i 350 g kristal šecera. Kad provri u to zakuvati 200 g pšenice griza. Kuvati desetak minuta uz stalno mešanje.

Razmutiti dve kesice pudinga (jagoda, malina...) sa malo vode.

Dodati razmuceni puding u griz. Kuvati još 2-3 minuta. Sud (nalik uvek tepsiji) pokvasiti vodom. Razliti griz i ostaviti da se ohladi.

Kad se ohladi iseci na kocke i uvaljati u kokosovo brašno.

### **Savet**

Ukoliko želite dodati seckane orahe. Prijatno.