

Kokos pita (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **3**jajeta
- **1** šoljašecera
- **1** šoljaulja
- **1,5** šolja jogurta
- **200** gkokosovog brašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za preliv:

- **4** šoljevode
- **3** šoljašecera
- **2**vanelin šećer

Priprema

Umutite jaja i šećer, ulje, jogurt, kao i kokosovo brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjedimiti. Na radnu plohu stavite jedan list kore, premazati filom neke 3/4 lista, prekriti polovinom lista pa zarolajte. Zarolane redajte u veliki pleh premazati uljem. Postupak ponavljajte dok se sastojci ne utroše. Zatim izrežite na parcad željne velicine, prelite sa malo ulja, pa pecite na 200 stepeni.

Dok se pita pece, skuvajte preliv od 4 šolje vode, 3 šolje šecera i 2 vanelin šecera, kratko kuhati. Toplu pitu preliti toplim prelivom. Ostaviti pitu da se ohladi, pa poslužiti.

Savet

Sona pita... Topi se u ustima.