

Rolat sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za pite
- **4** jajeta
- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** jogurta
- **1/2 šolje** ulja
- **100 g** kokosa
- **6 kašika** griza
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesica** vanilin šećera

Priprema

U jednoj zdeli pomešati, griz, prašak za pecivo, kokos i vanilin šećer. U drugoj zdeli, 4 belanceta i mikserom izmešati u cvrsti sneg. Postepeno dodavati žumanca, jogurt, ulje, šećer, sve lagano kašikom izmešati. Potom dodati smesu sa kokosom i sve lagano izmešati. Kore podeliti na 3 dela. U veliku tepsiju staviti papir za pečenje. Rernu zagrejati na 180 C. Kada ste kore podelili imate negde oko 5 ili 6 listova za jedan rolat. Na radnu površinu raširite jednu koru, premažite filom. Na nju stavite drugu koru i premažite filom i tako sve kore. Rukama uvijte u rolat, prenesite u tepsiju. Isto to uradite i sa drugim i sa trecim rolatom. Znacii dobijete 3 rolata. Ispecite, otprilike oko 15 minuta. Gotov rolat pospite sa šećerom u prahu. Brzo i fino za ljubitelje kokosa.

Savet