

Kokos baklava

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g mlevenih oraha
- 200 g kokosa
- 200 g suvog groža
- 200 g šecera
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl vrele vode
- 2 pakovanja kora za baklavu
- ulje
- 4 šolje vode
- 4 šolje šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 limun

Priprema

Orahe, šecer, kokos, suvo groždje i prašak za pecivo izmešati sa 2 dl vrele vode. Uzeti dva lista kora, svaki poprskati uljem i na pocetak staviti celom dužinom fil i uviti u rolnu. Ponavljati tako postupak do utroška materijala.

Staviti u pouljen pleh, iseci na kocke i na svaku kocku staviti po kašiku ulja.

Ispecenu baklavu zaliti ukuvanim sirupom od šecera, vode, vanilin šecera i lumuna.