

Kokos rol pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- 3jaja
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **200 g**kokosa
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**griza

Za preliv:

- **3 šolje**vode
- **1,5 šolja**šecera
- **2 kesice**vanilina šecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati ulje, jogurt, griz, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Sve lepo sjediniti. Uzeti tri kore za pitu, premažite ih sa malo fila i naslažite jednu na drugu i urolajte. Tako sve dok se ne potroše kore i fil. Rolate slagati u podmazanom plehu. Zatim iseci na parcad željene velicine i staviti pitu na 200C da se pec dok lepo ne porumeni. Dok se pita pece skuvati preliv. Sve sastojke za preliv skuvati, par minuta. Preliti vrelu pitu vrucim prelivom. Ostavite da se ohladi pa zatim stavite u frižider. Prijatno!

Savet