

Baklava sa grizom i kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **4** jajeta
- **100 g** šecera
- **200 ml** jogurta
- **4 kašike** pšenicnog griza
- **150 ml** ulja
- **1 kesica** praška za peciva
- **120 g** putera
- **200 g** kokosovog brašna

Preliv za baklavu:

- **1 kg** šecera
- **800 ml** vode
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 ceo** limun (isečen na kolutove)

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šećerom da bude penasto, zatim dodati kokos, pa jogurt, ulje, pa prašak za pecivo promešano sa grizom. Uzimati po dve kore pa po ivici staviti dve kašike fila. Zatim uvijati u rolat. Slagati u podmazanu tepsiju pa kada smo sve kore nafilovali isecemo na iste dužine (po želji). Zagrejati margarin (120 g.) pa preliti baklavu. Baklavu pecemo na 180C 25 minuta. U meuvremenu skuvamo preliv za baklavu i malo prohladiti.

Kada se baklava ispece prelivamo je prohladjenim prelivom.

Savet