

Kokos pita (2)

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 2 čaše od jogurta šecera
- 1 čaša mleka
- 1 čaša ulja
- 1 čaša prezli
- 1 čaša brašna
- 1 kašicica kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 6 kašika griza
- 6 kašika šecera
- 100 g kokosovog brašna

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 100 g margarina

Priprema

Jaja i šećer dobro umutiti, zatim dodati čašu mleka, čašu ulja, pa polako dodavati, čašu brašna pomešanu sa praškom za pecivo i na kraju čašu prezli i kašicicu kakaoa.

Testo podeliti na dva dela. Prvi deo staviti u podmazan pleh i peći. Dok se testo do pola peče, napraviti fil. Skuvati u pola litre mleka 6 kašike griza i 6 kašike šecera. Kada je gotovo dodati 100 g kokosa.

Izvaditi testo iz rerne, staviti fil i drugu polovinu testa. Vratiti u rernu i peći na 200 C, dok se testo ne odvoji od tepsije.

Na kraju napraviti glazuru od 100 g cokolade i 100 g margarina i preliti preko kolaca. Prijatno!