

Koh od kokosa i griza



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 150 g griza
- 100 g kokosa
- 100 g brašna
- Preljev:
- 1 lmlijeka
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- I još:
- šecer u prahu

Priprema

Bjelanjke s prstohvatom soli kratko miksajte.

Postepeno dodavajte šecer i vanilin šecer pa miksajte u cvrsti snijeg.

Zatim dodajte žumanjke, kokos, griz i brašno pa sve lagano s kuhacom sjedinite.

Pecite na 180°C 20 minuta.

Za to vrijeme napravite preljev:

U 1 dl mlijeka dajte šećer pa lagano zakuhajte, tek toliko da se šećer otopi.

Zatim ga pomiješajte s ostatkom hladnog mlijeka.

Peceni kolac odmah režite na kocke i prelijte s preljevom.

Dok se ohladi, posipajte ga s šećerom u prahu.

Savet

Jednostavan kola dobro nam poznat :) Lagan i brz,super uz kavicu! Uživajte :)