

Kokos štangle (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 čaša od jogurta šećera
- 1/2 čaše ulja
- 1/2 čaše mleka
- 2 1/2 čaše brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Fil:

- 0,5 l mleka
- 1 čaša šećera
- 6 kašika griza
- 100 g kokosovog brašna
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti 3 jajeta i šećer, dodati ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao, sve dobro umutiti.

Polovinu testa sipati u pleh, da se do pola ispece, izvaditi iz rone i premazati filom, koji smo prethodno napravili, tako što smo kuvali mleko i šećer u koji smo dodali griz i kokos (ohladiti fil). Preko fila sipati drugu polovinu testa, vratiti u ronu da se ispece.

Kolac posuti prah šećerom.