Pita sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **4**jajeta
- **2 caše (od 2 dl)**šecera
- **2 caše**jogurta
- **1/2 caše**ulja
- **100 g**kokosovog brašna
- **5 kašika**pšenicnog griza
- **2**vanil šecera
- **1**prašak za pecivo
- prah šecer

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca pa šecer, jogurt, ulje, kokosovo brašno, griz, prašak za pecivo i vanil šecer.

Pakovanje kora podeliti na tri dela, za tri rolata (bude po 6-7 za jedan rolat, zavisi od debljine kora). Redjati koru pa fil, uviti rolate i staviti u podmazan pleh.

Peci 15ak minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Ohlaene rolate iseci i posuti prah šecerom.

Prijatno!

Savet