

## ***Kokos pita (3)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4jaja
- 2 cašešecera
- 1 cašaulja
- 1 cašamleka
- 1 cašabrašna
- 1 kasikakakaoa
- 1prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 500 mlmleka
- 6 kašikagriza
- 6 kašikašecera
- 100 gkokosa

#### **Za glazuru:**

- 100 gcokolade za kvanje
- 50 gmargarina

### **Priprema**

Ispeci koru od 4 jaja, 2 caše šecera, 1 caše ulja, 1 caše brašna, 1 mleka, 1 kašike kakaoa i 1 praška za pecivo.

Podeliti masu na 2 dela. Prvi sipajte u pouljen pleh i staviti da se pece 20ak minuta dok ne bude skoro gotovo.

Za to vreme u mleku ukuvajte griz sa šecerom, skloniti sa vatre pa dodati 100 g kokosa. Izrucite vruc fil na testo koje se peklo, pa odozgo sipajte drugu polovinu smese za koru i staviti u rernu da se zapece.

Kada kolac bude gotov napraviti glazuru. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

### **Savet**