Kokos roll pita



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za pitu
- **3**jajeta
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1,5 šolja**jogurta
- **1**prašak za pecivo
- **200 g**kokosovog brašna

Preliv:

- **4 šolje**vode
- **3 šolje**šecera
- **2**vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja i šecer, pa dodati ulje, jogurt, kao i kokosovo brašno sa praškom za pecivo. Sve dobro sjediniti. Na radnu plohu staviti jedan list kore, premazati filom neke 3/4 lista, prekriti polovinom lista (možete staviti cijeli list, pa ce biti veci komadi, a možete i odmah zarolati, baz da poklopite drugim listom), pa zarolajte. Zarolane, redajte u veliki pleh, premazan uljem. Postupak ponavljajte dok se sastojci ne utroše. Zatim izrežite na parcad željene velicine, prelijte sa malo ulja, pa pecite na 200 C.

Dok se pita pece, skuvajte preliv od 4 šolje vode, 3 šolje šecera i 2 vanilin šecera. Kratko kuhajte. Toplu pitu

prelijte toplim prelivom. Ostavite da se ohladi, pa poslužite.

Savet