

Kokos rolnice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 3jajeta
- **200** gšecera
- **300 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **80 g**kokosovog brašna
- **4** kašikepšenicnog griza
- 1prašak za pecivo
- 1vanil šecer

I još:

- **500 g**kora za pitu
- pekmez (od kajsija ili od šljiva)
- prah šecer

Priprema

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

Po 3 kore odvajati, stavljati jednu preko druge, iseci na 4 dela i od svakog praviti rolnicu.

Prvu i drugu koru premazati filom, a na trecu staviti kašicicu pekmeza.

Saviti prvo levu i desnu stranu, da se ivice dodiruju pa dobijenu traku urolati.

Rolnice poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Ohladjene posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet