

## *Kokos rolnice sa pekmezom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 300 ml jogurta
- 70 ml ulja
- 80 g kokosovog brašna
- 4 kašike pšeničnog griza
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer

#### **I još:**

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

### **Priprema**

Umutiti belanca, dodati žumanca pa šećer, jogurt, ulje, kokosovo brašno, griz, prašak za pecivo i vanil šećer. 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 zagrejanj na 200 stepeni. Ohladjene posuti prah šecerom. Prijatno!

**Savet**