

Kokos rolat (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 g** šecera
- **50 g** kokosa
- **200 g** mekog margarina
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **1** jaje
- **1** jogurta

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **8** kašika šecera
- **2** puding od kokosa
- **100 g** kokosa

Priprema

Umutiti margarin sa šecerom, dodati jaje, dobro umutiti pa dodati jogurt, so, kokos, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti da odmori 30 minuta.

U posudu staviti 400 ml mleka i šećer da se kuva. Umutiti 2 pudinga od kokosa sa 200ml mleka, dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne pa dodati 100 g kokosa, dobro izmešati i skinuti sa vatre.

Testo podeliti na 3 dela, svaki deo razviti u velicinu 24×30 cm. Premazati toplim kuvanim filom i uviti u rolat. Štrudle staviti u kalup obložen pek papirom i peci na 170 stepeni oko 30 minuta. Pecene štrudle dobro ohladiti, posuti ih prah šećerom i vanil šećerom.

Savet