

## **Posan rolat**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** mlevenog keksa
- **1 čaša** obične vode
- **250 g** kristal šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** kokosovog brašna
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

## **Priprema**

Staviti šefer da prokuva sa vodom i mešati dok se šefer ne otopi. U otopljen šefer dodati margarin, zatim keks, orahe i kokos, dobro pomešajte pa sjedinite masu. Masu podelite na dva jednakaka dela. U jedan deo stavite otopljenu cokoladu i mešajte dok se ne sjedini, a drugi ostavite beo. Na radnoj površini stavite foliju, na foliji prvo rastanjite crni deo mase, a posle po njoj beli deo. Sve urolajte i ostavite na poslužavniku da se stegne. Isecite na kolutove i poslužite... Prijatno!!!

## **Savet**

Rolat možete pre seenja uvaljati u kokos..