

Kokos valjcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **4** kašikebrašna
- **200** gkokosa
- **100** g cokolade
- **2** kašike kakaoa
- **125** gmargarina
- **150** gšecera
- **250** ml mleka
- **200** geurokrema

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca i na kraju brašno. Od ove smese ispeci dve jako tanke korice kao za doboš tortu. Odmah tako vrucce staviti na krpu pa uviti u rolat. Kad se malo prohladi kore premazati eurokremom. Svaku koru iseci po dužini na tri dela. Svaki deo uviti u rolat. Ostaviti u frižider da se malo stegne. Treba da bude 6 tankih rolata.

Nakon par sati izvaditi iz frižidera i svaki rolat iseci na nekoliko malih valjcica. Svaki umakati u preliv pa onda uvaljati u kokos.

Preliv: Staviti mleko na ringlu, dodati margarin, cokoladu, šefer i kakao. Mešati sve vreme na tihoj vatri dok se sve lepo ne istopi i sjedini.

Savet