After eight rolat



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g ratluka od mente
- 200 g prah šecera

Fil:

- 125 g margarina
- 200 g prah šecera
- 100 g posne cokolade

Priprema

Ratluk dobro izmesiti sa prah šecerom, a zatim ga razvuci u pravougaonu koru.

Fil: Penasto umutite margarin sa prah šecerom, dodajte sitno rendanu cololadu i mutite, dok se cokolada ne stopi sa margarinom i šecerom.

Nafilujte koru od ratluka, urolajte je i ostavite na hladnom.