

After eight rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gratluka od mente
- **200** gprah šecera

Fil:

- **125** gmargarina
- **200** gprah šecera
- **100** gposne cokolade

Priprema

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

Savet