

Braon beli rolat



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** mlevene plazme
- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** mlevenih oraha
- **2 kašike** kakaa
- **mleko** po potrebi

Fil:

- **250 g** margarina ili putera
- **250 g** prah šecera
- **100 g** kokosovog brašna
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Omekšali margarin sjediniti sa šecerom u prahu pa dodati keks i orahe i lagano dosipati mleko i sjediniti dok ne dobijet jednolicnu cvrstu masu. Ostaviti da se malo prohladi u frižideru, a zatim rastanjiti na radnoj ploči između dve kese.

Omeksali margarin mutiti mikserom i dodati prah šecer i vanilu kad se sjedini dodati kokos i ujednaciti masu. Premazati preko braon kore i u uviti u rolat. Staviti u frižider da se stegne i seci na komadice debljine manje od santimetra.

Savet