

## **Rafaelo rolada**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**šecera
- **75 ml**vode
- **200 g**supstitut mleka u prahu
- **50 g**kokos
- **50 g**seckanih oraha
- **75 g**zele bombona
- **75 g**svog groza
- **125 g**margarina
- **1** listvelike oblane

### **Priprema**

Šecer, vodu i margarin staviti u šerpu da se istopi. Posle 2-3 minuta kuvanja, dodati mleko u prahu i brzo mešati. Skloniti sa vatre i mikserom mutiti smesu da se razbiju grudvice. Dodati seckane orahe, suvo groze, kokos i zele bombone sitno iseckane. Sve izmešati i ostaviti da se prohladi. List oblane uviti u mokru krpu i ostaviti da omekne. Kad se otpusti oblanda smesu sipati na oblandu, rasporediti ravnomerno i uviti u rolat. Ostaviti da se stegne i seci na parcad zeljene velicina.

### **Savet**