

Šareni rolat (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- 250 g šećera u prahu
- 500 g mlevenog keksa
- 2 kašike kakao
- 1 sok od narandže

Nadev:

- 200 g kokosovo brašna
- 200 g šećera u prahu
- 250 g margarina

Priprema

Dobro izmešati šećer u prahu, mleveni keks i kakao sa sokom od narandže, da se dobije fino glatko testo. Dobijeno testo razviti između dva najlona u obliku pravougaonika (za pravougaonike isecem kese za zamrzivac). Za nadev: penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa umešati kokos. Nadev naneti na razvijeno testo i pažljivo urolati uz pomoć najlona. Ostaviti da odstoji jedan dan na hladnom mestu. Posuti odmah kokosovim brašnom i seci kolutice.

Savet

Ovaj kola kad se stegne posle jednog dana držanja u frižideru, može da stoji i nekoliko dana, onda bude još

ukusniji.