

## *Nutella rolat*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **1** jaje
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **1/2** šoljeneskvika
- **200 g** Nutella eurokrema

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

### **Priprema**

Mikserom penasto umutite margarin, šećer u prahu i jaje.

Dodajte plazma keks i po potrebi dodajte neskvik.

Dobijenu smesu rasporedite na rastegljivu foliju na velicinu 30x40.

Premažite Nutella eurokremom.

Uvijte u rolat.

Za glazuru na tihoj vatri istopite cokoladu sa uljem pa prelijte preko rolata. Secite na parcad i služite.

**Savet**