

# Ratluk rolat



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300** gratluka sa ukusom vanile
- **150** gšecera u prahu
- **200** gkokosa
- **1**limun
- **200** gšarenih žele bonbona

## Priprema

Ratluk iseci na kockice staviti u zagrejanu rernu da se zatrepi (ne da se istopi, lakše se gnjeci kad je topao). Dodati šećer u prahu i gnjeciti rukama da se dobro izradi, dodavati kokos malo po malo i mesiti masu. Kad je dobro izradjeno razvaljati na najlonsku foliju, preko staviti žele bonbone isecene na tanke listice. Urolati pomocu folije i ostaviti da se dobro stegne. Seci na kolutice.

## Savet