

Kokos rolat (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **2 kašike** kakaoa
- **200 ml** mleka
- **150 g** šećera u prahu

Fil:

- **200 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** kokosa

Priprema

Izmešati keks, kakao i šećer u prahu. Dodavati malo po malo mleka i umesiti smesu. Podeliti smesu na dva dela. Na najlon kesi posuti malo kokosa pa staviti jedan deo smese pa prekriti drugom najlon kesom. Oklagijom razviti tanku koru.

Za fil: umutiti margarin, šećer u prahu i kokos. Podeliti ga na dva dela. Skinuti najlon kesu pa preko kore premazati jednu polovinu fila. Pomocu donje najlon kese polako uvijati koru u rolat. Isto ponoviti sa drugom polovinom kore i fila. Kada se stegne iseci na kružice.

Savet