

## ***Brzi rolat sa orasima***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 250 g mlevenih oraha
- 100 g šećera u prahu
- 1 jaje
- 100 g čokolade u prahu
- 50 g kokosovog brašna
- 100 g margarina

### **Priprema**

Orahe, šećer u prahu, 50 g šećera u prahu, i belance od 1 jajeta staviti u sud i mešati dok se ne dobije testo. Dobijeno testo se razvije na aluminijskoj foliji.

U manji sud stavite žumance, i prah šećer, izmešati da se dobije glatka masa, dodati margarin i sve lepo sjediniti, pa tom masom premazati rolat. Uz pomoć folije koru uviti u rolat.

Istopiti 50 g margarina, u to dodati 50 g čokolade u prahu, pa tu smesu namazati preko rolata, staviti u frižider 15 minuta.

Kad se rolat stegao, i glazura od čokolade na njemu, posuti kokosom, ili ukasiti po želji...