

## Brzi rolat od kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **500 g** mlevenog keksa
- **200 g** prah šecera
- **3-4 kašike** kakaoa
- **po potrebi** mleka

#### Za fil:

- **250 g** margarina (ukus vanila)
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kokosa

### Priprema

U posudu sipamo keks, šecer i kakao pa promešamo i postepeno dodajemo po malo mleka. Mesimo rukom dok ne dobijemo glatku smesu da se ne lepi za ruke. Ako smo previše dodali mleka možemo sipati još keksa. Iseci pek papir na veci pravougaonik. Masu podeliti na 3 ili 4 dela (ako želite uži rolat na 4 dela podeliti) i prvi deo rastanjiti oklagijom na pek papiru. U drugu posudu umutiti omekšali margarin (na sobnoj temperaturi) sa prah šecerom pa dodavati kokos. Fil isto podeliti na 4 dela otprilike, pa nafilovati 1/4 na prvi deo kore koju smo rastanjili. Polako uvijati rolat, krajeve pritisnuti ka unutra da se lepo stegnu. I naredna 3 rolata uviti pa ih ostaviti par sati u frižideru. Seci na kolutice i možemo posuti još malo kokosa.

### Savet

Brz i ukusan rolat ...