

## ***Oblanda rolat sa keksom i kokosom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Fil I:**

- **150 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 dl** mleka

#### **Fil II:**

- **100 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **200 g** kokosovog brašna
- **1 dl** mleka

#### **Ostalo:**

- **2 lista** oblande

### **Priprema**

Fil I: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati keks, kakao i mleko pa sve dobro sjediniti. Fil II: Margarin umutiti penasto sa prah šecerom, dodati kokos i mleko pa sve dobro sjediniti. Listove oblande uviti u mokru krpku da omekšaju. Uzeti jedan list oblande pa uz ivicu jednu trecinu širine lista oblande premazati sa kokos filom, a ostatak lista premazati sa tamnim filom pa sve uviti u rolat. Isti postupak ponoviti i sa drugim listom oblande i ostatkom fiova.

## **Savet**

Smesa je za dva rolata.