

Rolovani cupavci sa nutelom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- **150 g** kristal šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** mekog brašna
- **4 ravne kašike** kokosa
- **1 rakijaska** čašica mleka

Premaz:

- **5-6 kašika** nutele ili nekog drugog krema

Preliv:

- **2 dL** mleka
- **2 ravne kašike** kristal šećera
- **30 g** margarina
- **100 g** čokolade

Posipanje:

- **100 g** kokosa

Priprema

Kora: Umutiti penasto jaja sa šećerom, dodati im brašno, prašak za pecivo, kokos i mleko. Sve sjediniti mikserom i izliti u pleh na pek papir. Peci oko 10-tak minuta na 180 C. Kada se kora ispece prebaciti je na krpu sa sve pek papirom pa nožem iseci po dužini šest redova. Okrenuti je sa pek papirom na suprotnu stranu i pažljivo je odvojiti od papira i tu stranu (svetliju) filovati kremom.

Premazane redove kremom uvijati u rolatice. U šerpici otopiti margarin sa šećerom, mlekom i cokoladom. Dobijenom smesom od cokolade (treba da bude mlaka) ravnomerno rolatice koje posle valjanjem oblažemo kokosom.

Savet