

Rafaelo rolada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **75 ml**vode
- **200 g**supstitut mleka u prahu
- **50 g**kokos
- **50 g**seckanih oraha
- **75 g**zele bombona
- **75 g**suvog groza
- **125 g**margarina
- **1 list**velike oblande

Priprema

Šecer, vodu i margarin staviti u šerpu da se istopi. Posle 2-3 minuta kuvanja, dodati mleko u prahu i brzo mešati. Skloniti sa vatre i mikserom mutiti smesu da se razbiju grudvice. Dodati seckane orahe, suvo groze, kokos i zele bombone sitno iseckane. Sve izmešati i ostaviti da se prohladi. List oblande uviti u mokru krpu i ostaviti da omekne. Kad se otpusti oblada smesu sipati na oblada, rasporediti ravnomerno i uviti u rolat. Ostaviti da se stegne i seci na parcad zeljene velicine.

Savet