

rolada kokosowa bez pieczenia

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5073**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciemna czesc:
- 300 g zmielonych herbatników
- 125 g cukru pudru
- 100 g czekolady
- 150 ml mleka
- jasny krem:
- 125 g margaryny
- 125g cukru pudru
- 100 g wiorkow kokosowych

Sposób przygotowania:

- 1 Ciemna masa: na malym ogniu roztopic polamana tabliczke czekolady w mleku, odstawić do przestudzenia. W misce pomieszać herbatniki i cukier puder, dodać roztopioną czekoladę, wymieszać dłońmi (otrzymamy "ciasto" które będzie dało się rozwałkować - w razie potrzeby dodać odrobine herbatników lub mleka).
- 2 Jasna masa: miękka margarynę ubić mikserem z cukrem pudrem, dodać wiorki, wymieszać.
- 3 Ciemną masę podzielić na poł. Jedną połowę ułożyć pomiędzy folią spożywczą, rozwałkować na kształt prostokąta. Posmarować połową masy kokosowej, zwinąć w roladę. Podobnie zrobić z drugą częścią masy. Odłożyć w chłodne miejsce na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: