

rolada kokosowa bez pieczenia

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5074**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciemna czesc:
- 300 g zmielonych herbatnikow
- 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, odstawic do przestudzenia. W misce pomieszac herbatniki i cukier puder, dodac roztopiona czekolade, wymieszac dlonmi (otrzymamy "ciasto" ktore bedzie dalo sie rozwalkowac- w razie potrzeby dodac odrobine herbatnikow lub mleka).
- 2 Jasna masa: miękka margaryne ubic mikserem z cukrem pudrem, dodac wiorki, wymieszac.
- 3 Ciemna mase podzielic na pol. Jedna polowe ulozyc pomiedzy folia spozywcza, rozwalkowac na kształt prostokata. Posmarowac polowa masy kokosowej, zwinac w rolade. Podobnie zrobic z druga czescia masy. Odlozyc w chlodne miejsce na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: