

Domowa roladka



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	30 dag
woda	1/2 szkl
cukier puder	1 szkl
kakao	2 łyżki
masło	1 kostka
Krem:	
masło	3/4 kostki
cukier puder	3/4 szkl
żółtko jajek	2 szt
wiórki kokosowe	20 dag
olejek migdałowy	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Herbatniki połamać na kawałki i zmiksować za pomocą blendera. Wszystkie składniki na ciasto przełożyć do garnka i zagotować. Rozwałkować na pergaminie na kształt prostokąta. Włożyć na 2 godz. do lodówki.
2. Masło utrzeć z pudrem, dodać żółtka oraz olejek. Na koniec dodać wiórki. Krem wyłożyć na ciasto. Zrolować, odrywając pergamin. Udekorować i schładzać 2 godz.