

Rolada



MARGETACH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masa kokosowa

- kostka margaryny
- pół szklanki cukru pudru (można mniej , wiórki dają słodkość)
- 150 - 200 g wiórek kokosowych (2 opakowania)
- sok z cytryny

Składniki utrzeć wstawić do lodówki .

Masa czekoladowa :

- Pół szklanki cukru
- pół szklanki wody
- 3 łyżki kakao
- 3 paczki kruchych ciasteczek (lub blacha kruchego placek własnego wypieku)
- cukier wanilinowy , można dodać 2 łyżki alkoholu (w wersji dla dorosłych)

Ciasteczka skruszyć .

Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść ciasto .

Rozwałkować na pergaminie cienki (ok .pół cm) kwadratowy placek .

Na nim rozsmarować masę kokosową .

Zwijać jak roladę . Schłodzić w lodówce .