

Rolada z herbatników z kokosem



MAGULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

herbatniki	300 g
cukier	100 g
kakao	2 łyżki
masło	50 g
wiórki kokosowe	100 g
mleko	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy 100 ml wody z połową masła i cukru i studzimy do temperatury pokojowej. W czasie gdy się studzi przygotowujemy masę kokosową. Mleko gotujemy z drugą częścią masła i cukru, gdy się zagotuje dodajemy wiórki kokosowe i mieszamy. Herbatniki drobno mielimy, ja robię to w rozdrabniaczu. Do wystudzonego płynu dodajemy kakao i rozdrobnione herbatniki i mieszamy do całkowitego połączenia składników. Powstałe ciasto wałkujemy na stolnicy lub na folii aluminiowej, nakładamy masę kokosową i zwijamy w rulon. Owijamy folią i chłodzimy w lodówce.