

Kokos rolat (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Braon deo:

- **300** gmlevenog keksa
- **100** gcokolade za kuvanje
- **150** gšecera
- **1,5** dlmleka

Beli deo:

- **125** gmargarina
- **150** gšecera u prahu
- **100** gkokosa

Priprema

Za braon deo: okoladu na tihoj vatri istopiti i dodati u nju šecer, mleko i mleveni keks. Dobro izmešati da se sjedini. Na foliji rastanjiti kolac u pravougaoni oblik i na što manju debljinu.

Za beli deo: Margarin mikserom umutiti i dodati mu šecer u prahu, kada se lepo sjedini dodati kokos i izmešati. Ovu smesu raspodeliti preko tamnog dela i uviti u rolat. Ostaviti ga u frižider da se dobro stegne pa iseci.

Savet

Kola je vrlo jednostavan za pravljenje, a jako ukusan. :-)