

Roláda-kokos

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- piškoty mleté 250 g
- cukr moučkový 100 g
- vejce 2 ks
- rum 1 lžíce
- kakao 30 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme tvárnou hmotu, rozdělíme na dva díly, každý položíme na alobal a vyválíme. Na každý dáme vyválený bílý plát (140 g másla, 100 g moučkového cukru, 120 g kokosu) a svineme do rolády. Necháme v chladu ztuhnout, pak krájíme.