
rolada kokosowa

Dodano: 2005-06-18 21:31:36

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3461 razy.

Masa ciemna:

- 2 paczki herbatników, np. szkolne
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka powideł
- 1 łyżeczka masła
- 3 łyżki mleka

Masa biała:

- 100 g masła
- 100 g cukru pudru
- 100 g wiórek kokosowych

Pokruszone na drobno herbatniki dobrze zagnieść z pozostałymi składnikami - ciasto nie może się kruszyć ;

JEŚLI TAK TO DODAC POWIDEŁ, uzyskane ciasto cienko rozwałkować na płacie pergaminu o wymiarach ok.35 x 20cm

Zagnieść składniki białej masy, równomiernie rozłożyć ją na ciemnym cieście i dokładnie zwinąć . włożyć do lodówki, najlepsza jest następnego dnia. Smacznego

Nadesłał: Asia <asiarozwens@op.pl>