
ROLADA KOKOSOWA

Dodano: 2008-05-13 17:54:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1820 razy.

SKŁADNIKI:

Masa biała:

100 g wiórków kokosowych,

1/2 kostki masła,

80 g cukru pudru.

Masa ciemna:

300 g herbatników,

30 g masła,

100 g cukru,

1/2 szklanki mleka,

30 g kakao.

PRZYGOTOWANIE:

1. Masa biała: masło miksujemy z cukrem. Dodajemy wiórki, miksujemy.

2. Herbatniki mielimy. Masło, kakao, cukier i mleko rozpuszczamy na wolnym ogniu, dodajemy herbatniki i mieszamy na jednolitą masę.

3. Letnią ciemną masę wykładamy na pergamin. Formujemy kwadrat. Na kwadrat wykładamy masę białą i zwijamy roladę. Dekorujemy wiórkami i schładzamy.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>

uwielbiam wszystko co kokosowe

Nadesłał(a):anna <duza341@wp.pl> 2008-08-02 12:08:17