

Kokosová roláda (nepečená)



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

3040 kalorií , **0 g** cukrů , **235 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/kokosova-rolada-nepecena>

Příprava

Každé těsto vypracujeme zvlášť,vyvájíme dvě placky, které položíme na sebe(bílou na tmavou).Stočíme roládu. Rada:Lepší je použít potravinářskou folii na vál a posypat cukrem,lépe se vyválí i stáčí.

Ingredience

- Těsto tmavé: 125 g másla
- 250-300 g piškotů
- 100 g cukru moučka
- 30 g kakaa
- 2 vejce
- 1 lžíce rumu
- Těsto bílé: 140 g másla
- 100 g cukru moučka
- 150 g kokosové moučky

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně nenáročné, Cukroví