




Rolada waflowa

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

wafel - 1 szt.

pokruszone ciastka - 30 dag

kakao - 2 łyżka

cukier - 1/2 szklanka

masło - 1 łyżka

masa kokosowa: masło - 15 dag

cukier puder - 1/2 szklanka

kokos - 10 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozdrobnione ciastka wymieszać z kakao, odstawić. Zagotować w rondelku 1/2 szkl wody z cukrem i masłem, mieszać, aż się rozpuści. Lekko przestudzić, zalać pokruszone ciastka, wymieszać i odstawić

Masa kokosowa: margarynę utrzeć na puszysty krem z cukrem pudrem, dodać kokos, wymieszać dokładnie.

Masę kakaową wyłożyć na płacie folii, rozwałkować przez drugą folię. Posmarować masą kokosową, zwinąć roladę, całość zawinąć w folię, wstawić na godzinę do lodówki.