

# "Шустрый рулетик"



Что нужно:

- печенье - 200 г;
- сахар - 1/2 стакана;
- какао- порошок - 2 ст. л.;
- кокосовая стружка - 100 г;
- слив. масло - 100 г;
- сахарная пудра - 4 ст. л.

Время приготовления: 20 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Ломаем печенье в крупную крошку;
2. Вливаем в кастрюльку пол стакана воды, сахар, какао-порошок, перемешиваем и доводим до кипения, снимаем с плиты и даём остыть 20 минут;
3. Вливаем получившуюся массу в печенье и замешиваем тесто;
4. Распределяем получившееся тесто по пергаментной бумаге в форме квадрата;
5. Смешиваем сливочное масло, кокосовую стружку, сахарную пудру и распределяем по нашему тесту;
6. Закручиваем рулет и убираем его в морозилку на 30 минут;
7. Перед подачей нарезаем на кусочки, толщиной в 1,5 см.