"Шустрый рулетик"



Что нужно:

- печенье - 200 г;
- тростниковый 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. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Ломаем печенье в среднюю крошку;
3. Вливаем в кастрюльку чуть больше половины стакана воды, сахар, какао-порошок, перемешиваем и доводим до кипения, снимаем с плиты и даём остыть 20 минут.
4. Вливаем получившуюся массу в печенье и замешиваем тесто.
5. Распределяем получившееся тесто по пергаментной бумаге в форме квадрата.
6. Смешиваем сливочное масло (которое мы секунд 40 подержали в микроволновке), кокосовую стружку, сахарную пудру и распределяем по нашему тесту. Затем закручиваем рулет и убираем его в морозилку на 30 минут;. Перед подачей нарезаем на кусочки, толщиной в 2 см.