

Ingrediënten

85g boter (planta) 250g petit
beure koekjes 85g DONKER
bruine suiker 1 pakje vanille
suiker 2 eetlepels cacao 6
eetlepeles gecondenseerde melk
gemalen kokos

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Kinderkeuken
Smaak: Hartig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kokosrol

Hulpmiddelen

Deegrol/ keukenrobot zilverpapier schaaltje

Bereidingswijze

Laat de boter smelten op een zacht vuurtje. terwijl kan je de koekjes al breken met de keukenrobot of deegrol. als de boter gesmolten en zeker niet verbrand is mag je de geplette koekjes eronder mengen met een houten lepel. Daarna mag er de DONKER bruine suiker, het pakje vanille suiker, de gecondenceerde melk en de cacao bij doen. Goed kneden met de handen zodat je een stevige bol bekomt. maak er dan twee ongeveer gelijke stukken van en rol ze tot ze ongeveer 20 cm lang zijn. Dan pak je een schaaltje met kokos en je zorgt ervoor dat de rol helemaal vol hangt met kokos. Scheur dan 2 stukken zilverpapier af zodat je de rollen er goed kan in rollen en leg ze min. 2 min. in de koelkast smakkelijk =D

Serveertips

- seveer de rol in stukjes van 2 cm - hoe langer de rol in de koelkast ligt hoe beter hij smaakt (niet overdrijven => 3maand ofzo)