

# Kokosová roláda

## Prísady:

- 3 šalky pomletých ovsených vločiek
- 1 šalka hnedého cukru
- 1 šalka jogurtu
- 1 balíček Kypriaceho prášku do pečiva Dr. Oetker
- 3 vajíčka
- 2 PL tmaveho karobu Dr. Oetker



Oddelíme si bielky od žĺtkov, žĺtky vymiešame s cukrom do peny, potom primiešame ďalšie suché přísady a nakoniec zľahka vmiešame sneh. Vymiešané cesto potom prelejeme do bábovkovej formy a dáme piecť.

Ak máte radi orechy, môžete do cesta ešte primiešať nasekané orechy prípadne semiačka.

Pečieme pri teplote 190 °C 35-45 minút.

