

# Bulgari de cocos (Rocher)

## Bulgari de cocos (Rocher)

### Ingrediente :

250 g margarina moale sau unt, 220 g zahar pudra, coaja de la o lamiie, 250 g amidon, 100 g faina, 200 g fulgi de cocos, 2-3 linguri suc lamiie

### Preparare :

Se amesteca margarina/untul cu 80 g zahar pudra, coaja de lamiie, amidonul si faina. Se amesteca cu mixerul la viteza cea mai mica citeva minute. Se da acoperit, la rece, o jumatate de ora. Se prajesc fara grasime 50 g fulgi de cocos. Se ruleaza aluatul cu o grosime de 3 cm diametru si se taie felii groase de 1 cm. Se adauga in fiecare felie o jumatate de lingura de fulgi de cocos prajiti. Se ruleaza feliile de aluat si se obtin bulgari mici. Se dispun pe o tava tapetata cu hirtie de copt si se dau la cuptorul incins la 175 grade Celsius 15-20 minute. Se lasa sa se raceasca. Se amesteca restul de zahar pudra cu sucul de lamiie. Se dispune sosul uniform pe toti bulgarii. Se rostogolesc in restul de fulgi de cocos.