

ROLADA Z MORELAMI



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtko jajek	5
białko	7
mąka	10 łyżek
cukier puder	1 szkl.
dżem morelowy	1 i 1/2 słoiczka
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy do tego sok z cytryny. Białka ubijamy i dodajemy do delikatnie łączymy je z żółtkami. Do tego dodajemy wcześniej przesianą mąkę. Ciasto wylewamy do blaszki. Pieczemy ok. 15-20 min. (temp. 170-180 o C). Gorące ciasto smarujemy morelowym dżemem i zwijamy w roladę. SMACZNEGO !!!