Rolada biszkoptowa z makiem

CUKIERECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gotowa masa makowa	1 szt
jajek	5 szt
mąki pszennej	1/2 szklanki
mąki ziemniacznej	1/2 szklanki
szklanki cukru	3/4 szklanki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
soli	1 szczypta
suchy mak do posypania	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielić od żółtek,dodać szczyptę soli,ubić na sztywną pianę,
dodać po jednym żółtku,ubijać.
Następnie dodać,cukier i znów ubijać,na końcu dodać wymieszane obydwie mąki z proszkiem do pieczenia,delikatnie wymieszać ,wylać na blach wyłożoną,
papierem do pieczenia.
Biszkopt piec w temp.180ºC około 15 -20 min.
Upieczoną roladę, zwinąć z pergaminem i zostawić do wystygnięcia.Następnie rozwinąć,posmarować masą makową, zwinąć, wierz posmarować galaretką i posypać surowym makiem.Wstawić na godzinę do lodówki.
Roladę można polać lukrem, polewą czekoladową i posypać wiórkami kokosowymi.