

Bakin rolat (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 tegledžema od šipuraka.

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu izruciti u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecenu koru odmah uviti u rolat, a zatim u vlažnu krpu. Kada se prohladi, odviti je, premazati džemom od šipuraka i ponovo urolati.

Seci na parcice i služiti.

Savet