

## **Jednostavan rolat sa džemom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **6** kašik brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike ulja
- **1/3** tegledžema
- prah šecer za posipanje

### **Priprema**

Umutiti jaja se šecerom. Pomešati brašno i prašak za pecivo pa dodati kao i ulje. Dobro umutiti pa izliti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni dok se dobije lepu žutu boju. Proveriti cackalicom. Gotovu koru odmah uviti u vlažnu krpu i ostaviti da se tako ohladi. Onda odviti i premazati džemom. Odmah zaviti i posuti prah šecerom.

### **Savet**