Rolat sa džemom od jagoda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**šecera
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **po želji**džem

Priprema

Jaja umutiti mikserom. Dodati šecer i još malo mutiti, pa dodati brašno, prašak i ulje. Peci koru na 200°C. Moja rerna je slabija, tako da ja sve pecem na 200-250°C. Kora se jako brzo pece, pa budite pažljivi i pecite na manjoj temperaturi ukoliko vam je rerna jaca. Gotovu koru izrucite na krpu i ostavite da se malo prohladi.

Premazite džemom po želji. Ja sam koristila džem od jagoda. Vi stavite ono sto najviše volite :) Uvite u rolat, secite i služite odmah :)

Savet