

Bakin rolat (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **5 kašika šecera**
- **5 kašikabrašna**
- **1 kesica praprška za pecivo**
- **po ukusudžem od sljiva**
- **malokristal šecera**

Priprema

Umutiti belanca i šecer, dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 180 stepeni. Vlažnu krpu posuti kristal šecerom i uviti pecenu koru. Kad se prohladi premazati džemom od šljiva i uviti u rolat. Iseci na parcad debljine 1 cm.

Savet