

Jednostavan rolat sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikeulja
- 1/3 tegledžema
- prah šećer za posipanje

Priprema

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

Savet