Prhki rolat sa pekmezom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **120 g**šecera
- **80 ml**ulja
- **60 ml**mleka
- **8 g**praška za pecivo
- **1**limun - naribana kora
- **450 g**brašna

Za fil:

- **200-300 g**gustog pekmeza

Za dekoraciju:

- **po želji**šecer u granulama

Priprema

U zdelu staviti 1 jaje i jedan belanjak, žumanjak sacuvati, dodati šecer, ulje, mleko, naribanu koru od limuna. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, lagano dodavati u zdelu i sve mešati. Ranu površinu posuti brašnom istresti testo i izraditi ga da bude fino i glatko. Uzeti papir za pecenje, malo staviti brašna, staviti testo i razvaljati ga. Premazati sa pekmezom, kod mene je pekmez od kajsija, ako vam je pekmez kao moj bio rei, ja sam posula sa malo mljevenog keksa . Urolati, pomocu papira za pecenje, te zajedno sa njim prebaciti u tepsiju

ukoso, jer je rolat veliki.:) Malo razmutiti žumanjak koji je ostao, cetkicom premazati rolat. Posuti sa granulama šecera. Granule šecera možete kupiti ili napraviti sami. Meni je bilo najbrže da stavim kockice u multipraktik i da nekoliko puta okrene, uzela cediljku, prosijala i ostali su mi ti krupni komadi (parola snai se). Peci 35-40 minuta na 180 stepeni. A ako vam pukne kao i meni, e to tako mora biti ;) izgleda rusticno. :) Brzo jednostavno i fino. :) deca ga jako vole.

Savet