

Roláda - piškot



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 27min , Porce: 8

787 kalorií , **1 g** cukrů , **36 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Mája

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-piskot>

Příprava

Žloutky našleháme s cukrem a postupně vmícháme polohrubou mouk a ušlehaný sníh z bílků. Dáme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem a rovnoměrně rozetřeme. Dáme do rozpálené trouby a pečeme zhruba 7 minut. Poté ještě horké vyklopíme na utěrku, strhneme pečící papír, srolujeme a necháme vychladnout. Poté mažeme dle vlastní chuti.

Tip k receptu

Na mazání můžeme použít ovocnou marmeládu, krém různé příchuti nebo posypat ovocem či kakaem. Při podávání můžeme ozdobit šlehačkou, ovocem, kakaem nebo čokoládovou polevou.

Ingredience

- 6 vajec
- 6 lžic cukru krupice
- 6 lžic polohrubé mouky

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Návštěva, Moučník

