

## Piskóta rolád kukorica liszttel

1	60	1
Nehézség	Perc	adag

## Allergének:



## Hozzávalók

- 7 db tojás
- 120 g cukor
- 20 g méz
- 140 g kukoricaliszt
- 60 g darált dió
- 5 g őrölt fahéj
- 1 reszelt citromhéj
- 3 g sütőpor
- 300 g baracklekvár



1. A kukoricalisztet, őrölt fahéjat, sütőport, citromhéjat, darált diót összekeverjük.
2. A tojásokat szétválasztjuk. A tojássárgáját kihabosítjuk a cukor 1/3 részével, a tojásfehérjét felferjük a cukor 2/3 részével és a mézzel. A kettőt kíméletesen összekeverjük és ebbe finoman bekeverjük a lisztes keveréket.
3. Papírozott lemezen lapnak kenve megsütjük. Félhűlten a papírt lehúzzuk, ezt az oldalát megkenjük a baracklekvárral.
4. Szorosan feltekerjük és a sütőpapírba csavarva megpihentetjük. Szeleteljük és porcukorral hintjük.



Google Play



App Store

