



rolada jabłkowa

Autor: mileneczka5

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Dużą blachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia i równomiernie rozsypujemy na niej jabłka, które oprószamy cynamonem. 2 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywno dodając stopniowo cukier, a następnie żółtka. Na koniec dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy przez chwilę na najmniejszych obrotach miksera, tylko tyle aby składniki się połączyły. 3 Masę wylewamy równą warstwą na jabłka i pieczemy przez 30 min w piekarniku z termoobiegiem rozgrzanym do 170°C. Upieczony biszkopt wykładamy na przygotowaną ściereczkę, tak aby na wierzchu był papier do pieczenia. Delikatnie odklejamy go od warstwy jabłkowej i zwijamy roladę wzdłuż dłuższego boku. Zawijamy w ściereczkę i odstawiamy do ostudzenia. Przed podaniem delikatnie oprószamy cukrem pudrem. smacznego!

6 średnich jajek ,

3/4 szkl. cukru,

1 szkl. mąki ,

1 łyżeczka proszku do pieczenia ,

7 jabłek ,

1 łyżeczka cynamonu ,

cukier puder do posypania