

Jablíčková roláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **15**

1231 kalorií , **26 g** cukrů , **49 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

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

Příprava

Plech vyložený pečícím papírem nebo alobalem vymažeme máslem a vysypeme hladkou moukou. Nastrouhaná jablka rozložíme na plech a posypeme cukrem a skořicí. Cukr s vejci vyšleháme do husté a hladké pěny. Jemně vmícháme mouku, nalijeme na jablka a dáme péci. Po upečení otočíme papírem nahoru. Papír stáhneme a ještě teplou roládu stočíme. Po vychlazení nakrájíme a posypeme cukrem.

Tip k receptu

Před svinutím můžeme roládu potřít troškou Nutelly.

Ingredience

- 4 vejce
- 150 g cukru krupice
- 150 g polohrubé nebo hladké mouky
- 250 g nastrouhaných jablek
- skořice
- vanilkový cukr
- máslo a mouka na vymazání plechu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník

