

# Biszkoptowa rolada makowa

Autor: **Joasia2**Przepisów: **23** Ocena: **287**

&gt; 6 os.



15 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- jajka, 4 szt
- mąka, 1 niepełna szklanka
- cukier, 1 niepełna szklanka
- proszek do pieczenia, 1,5 łyżeczki
- Masa makowa w puszcze, 1 duża (800 g)

## Sposób przygotowania:

- 1 Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Białka ubijamy na sztywno dodając powoli cukier, a następnie roztrzepane żółtka. Masę jajeczna łączymy delikatnie z mąką i proszkiem do pieczenia. Wylewamy na blachę (taką "z pietra piekarnika") wyłożoną papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika na 13-15 min.
- 2 Na blacie (stole) rozkładamy lniana ściereczkę. Gorący biszkopt wyjmujemy z piekarnika, odwracamy do góry nogami na ściereczkę, zdejmujemy papier i gorącą rolujemy. Wystudzone ciasto rozwijamy, równomiernie pokrywamy masa makową i ponownie zwijamy. Dekorujemy wg uznania.

## Twoje notatki do przepisu: