

Medová roláda II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- med 200 g
- polohrubá mouka 120 g
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky utřeme a přilejeme do nich rozpuštěný vychladlý med. Smícháme spolu se sněhem a přidáme mouku, sodu a vanilkový cukr. Plech vymastíme máslem, vysypeme moukou, těsto na něj vylejeme a v teplé troubě pečeme. Upečené vyklopíme na vál posypaný práškovým cukrem a natřeme libovolnou zavařeninou. Za tepla stočíme a posypeme práškovým cukrem.