

Piškotová roláda od sousedky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cukr krupice 100 g
- hladká mouka 100 g
- olej 2 lžíce
- vejce 4 ks
- voda 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce ušleháme s cukrem na hustou pěnu, při šlehání přidáváme vodu. Vmícháme prosátou mouku, olej dobře promícháme a těsto vlijeme na pečicí papír a pečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 5-8 minut. Ještě teplé potřeme marmeládou a hned stočíme v roládu.