



Rulada extra

- **Ingrediente blat -**
- **Oua - 5 buc**
- **lapte - 5 lingura**
- **zahar - 8 lingura**
- **Faina - 1 lingura**
- **Amidon - 3 lingura**
- **Unt - 50 g**
- **Sare - dupa gust**
- **Cacao - 3 lingura**
- **Esenta rom - 1 filole**
- **praf de copt 10g - 1/2 buc**
- **Ingrediente crema -**
- **Frisca lichida - 200 ml**
- **Gem de capsuni - 3 lingura**
- **zahar - 2 lingura**
- **Lamaie - 1/2 buc**

Se separa ouale, albusurile se bat spuma cu sarea si zaharul pana devine o spuma tare ca la bezea.

Se adauga restul de ingrediente, inclusiv praful de copt, si se amesteca usor cu o spatula.

Cuptorul se preincalzeste la 170°C .

Aluatul se toarna in tava tapetata cu hartie de copt si se baga in cuptor pentru aproximativ 20 de minute.

Cand este gata se scoate hartia de copt si se aseaza pe un servet ud , cu ajutorul caruia se ruleaza.

Se lasa sa se raceasca in felul acesta , iar asa capata si forma de rulou.

Pentru crema se bate frisca rece cu zaharul apoi se adauga zeama de lamaie, 1/2 din fiola de rom si gemul.

Se desface usor servetul in care este ruloul, apoi toata foaia se unge cu crema.

Ruloul obtinut se infasoara in folie alimentara (ca o bomboana) si se lasa la frigider pentru minim 3 ore.

Se feliaza si se savureaza.

Pofta buna!

Katty.ro © 2022