

Rulada pufoasa (de post)

Scris de Sighet Online
Sâmbătă, 06 Aprilie 2013 06:23 -



Ingrediente: 350 g faina 200 g margarina 150 g zahar 1 lingura cu miere 250 ml apa minerala

1 pliculet cu praf de copt

esenta de vanilie

1 lamaie

sare

Mod de preparare

Intr-un castron, freaca margarina spuma cu zaharul tos (de preferat, cu textura mai fina). Toarna apa minerala impreuna cu sucul de lamaie, vanilie dupa gust si mierea dizolvata si amesteca.

Incorporeaza faina cernuta impreuna cu praful de copt si un pic de sare. Toarna compozitia intr-o tava tapetata cu hartie de copt si da la cuptorul incins pentru 15-20 de minute.

Rastoarna blatul cu tot cu hartia de copt pe un prosop de bumbac si ruleaza cu atentie. Lasa cateva minute, deruleaza, scoate hartia si unge cu un strat generos de gem de fructe de padure ori alt gem preferat. Ruleaza din nou si lasa sa se raceasca.

Inainte de o a servi, pudreaza cu zahar ori, daca preferi ciocolata, imbraca rulada intr-un strat generos de ciocolata neagra topita pe Bain-Marie.

Rulada pufoasa (de post)

Scris de Sighet Online
Sâmbătă, 06 Aprilie 2013 06:23 -

SURSA: Revista Femeia de Azi