

## Rulada pufoasa (de post)

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 06 Aprilie 2013 06:23 -

---



**Ingredientă:** 350 g faina    200 g margarina    150 g zahar    1 lingura cu miere    250 ml apa minerală

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 miera dizolvata si amesteca.

Incorporeaza faina cernuta impreuna cu praful de copt si un pic de sare. Toarna compositia intr-o tava tapetata cu hartie de copt si da la cupitorul 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 racoreasca.

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