

# Granko roláda

Category: Dorty a rolády,Homepage,samokypřící směs bílá  
written by obchod.biolepek.cz

## GRANKO ROLÁDA

### Přísady:

5 vajec

4 PL cukru krupice (60 g)

1 PL kakaa (8 g)

5 PL Freee Samokypřící směs bílá bez lepku (50 g)

3 PL (vrchovaté) Granka (40 g)

5 PL oleje

špetka soli

špetka kypřícího prášku do pečiva

### Postup:

Vejce s cukrem vyšleháme do husté, světlé pěny, pak postupně přidáváme olej a sypké suroviny.

Těsto vylejeme na plech s pečicím papírem a pečeme na 190° C cca 12 minut.

Po vytažení z trouby nechám chvíli vychladnout, nachystám si čistý pečicí papír, posypu ho moučkovým cukrem a upečenou roládu na něj překlopím. Pak opatrně „sloupnu“ papír, na kterém se pekla, a sroluju.

Vychladlou roládu můžete naplnit ušlehanou šlehačkou, já jsem použila stejný krém jako u rakviček.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.