БЫСТРЫЙ БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ В ДУХОВКЕ ЗА 5 МИНУТ

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 8 ПОРЦИЙ

Куриные яйца 3 шт.
Сахар 1 стакан
Пшеничная мука1 стакан
Разрыхлитель1 чайная ложка
Варенье абрикосовое 4 столовой ложки
Сахарная пудра 1,5 столовой ложки

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ШАГ 1: Подготовить все продукты, предназначенные для рецепта.

ШАГ 2: Яйца разбить в подходящую емкость и взбить с помощью миксера до однородной массы.

ШАГ 3: Насыпать в яичную смесь сахар, взбить до однородного состояния.

ШАГ 4: Добавить в полученную смесь разрыхлитель, перемешать.

ШАГ 5: Насыпать в яичную смесь муку, размешать лопаткой до однородности.

ШАГ 6: Застелить противень пергаментом и вылить ровным слоем тесто.

ШАГ 7: Бисквитный корж выпекается в духовке при температуре 200 градусов примерно 5-10 минут. Затем его нужно свернуть вместе с бумагой и укрыть влажным полотенцем на 5 минут.

ШАГ 8: Развернуть, убрать бумагу и смазать бисквит абрикосовым вареньем.

ШАГ 9: Свернуть рулет и посыпать сахарной пудрой. Порезать на кусочки и подать к столу. Приятного аппетита!

Удачный рецепт для вечно спешащих хозяек, которые всё-таки хотят порадовать своих близких чем-нибудь вкусненьким, не убивая на готовку массу времени.

Рецепт быстрого рулета в духовке достаточно универсальный. Начинкой для такого рулета может быть фруктовое варенье, джем, либо вареная сгущенка.

Также можно сделать простой бисквитный рулет с творожной начинкой, смешав творог с сахаром и сливочным маслом, либо для скорости использовать готовую творожную массу (можно с наполнителем).

Бисквитный рулет подается к столу с кофе, чаем или какао.