

Velvet Cake Roll



Roll

400 g **VELVET CAKE RED/VELVET CAKE GREEN/VELVET CAKE ORANGE/VELVET CAKE PURPLE** (a scelta)
350 g uova intere
150 g acqua
100 g olio di semi
3/5 g **JILK**

Montare tutti gli ingredienti e alla massima velocità per circa 5 minuti. Stendere il composto in teglia su tappetino di silicone e cuocere a 200°C per circa 10 minuti. Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno utilizzato.

FARCITURA

Una volta raffreddato il tappetino, farcire a piacere con panna o altre tipologie di creme e procedere con l'avvolgimento del roll. Decorare a piacere.