Natillas Rosa

Gül Güllaç

10 hojas de gullac
Machacados 1 vaso de nuez
6 vaso de leche
3 vaso de azúcar granulada
1 paquete de vainilla

Para adornar:
nogal
Granada

Hierva la mezcla de leche y el azúcar, agregue la vainilla en el mismo.
Vierta una mezcla de la leche en una bandeja, que tiene el mismo tamaño de gullac hojas.
Dip gullac la hoja en la bandeja. Cuando se suaviza, de sacarlo de la mezcla.
Doble el suavizado gullac en doble hoja. Lugar de nogal suficiente sobre ella y rodar el gullac hoja. Luego, envuelva alrededor de sí mismo.
Obtener el fin de la lista baja, mientras que su puesta en una bandeja.
Lugar procesos de la misma para el resto de las hojas también gullac.
Vierta el resto de la mezcla de leche de todo el preparado gullac envuelve. Que el descanso de 2 horas como mínimo, a la postre hacer el jarabe de inmersión.
Adorne con nuez y golpearse con semillas de granada antes de la porción. (Mantener el postre en la nevera antes de servir, porque incluye la leche.)

Nota: La leche puede enfriarse durante la preparación del postre, debe seguir el calor y para suavizar la gullac hojas. Porque, fría o caliente no suaviza la gullac hojas.