



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

## Pastelería laminadas con cacao

Kakaolu Rulo Pasta



2 huevos  
1 vaso + 1 cucharada de harina  
3/4 vaso de azúcar granulada  
2 cucharadas de yogur  
2 cucharadas de aceite vegetal  
1+1/2 cucharadas de cacao  
1 pack de vainilla  
1/2 cucharadita de polvo de hornear  
2 plátanos  
1/3 vaso de avellanas finamente rebanado

Por Cream:  
1 paquete de azúcar en polvo  
1 vaso de leche  
1 cucharada de cacao

- # Batir los huevos con el azúcar granulada hasta que la mezcla se vuelve blanca, agregar el yogur, aceite vegetal, harina, vainilla, el polvo de hornear, el cacao y mezclar en ella para obtener una mezcla suave.
- # Engrase un pequeño rectángulo que forma la bandeja del horno, pastel y vierta la mezcla en él.
- # Cocine en el horno, que es precalentada a 175 C por un tiempo, durante 30 minutos.
- # Invertir la torta en un documento mientras está todavía caliente, hacer un rollo de la ayuda del documento antes de que comience a enfriar, y luego dejar que se enfríe.
- # Aplanar la torta y tomar poco a poco fuera de papel.
- # Batir el azúcar en polvo con 1 vaso de leche fría, añadir el cacao.
- # Vierta la mitad de la crema sobre la torta aplanada, y la crema plana, el lugar del plátano en el medio y el rollo de la torta de nuevo.
- # Cubrir el pastel con el resto de la nata, la llovizna de avellanas finamente rebanado piezas de todo. Refrigerar durante unos 4-5 horas.

**Nota:** Se puede cocinar un círculo en forma de tarta de crema con los ingredientes de la tarta de crema de laminados.