Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыz

Рулет- Мозаик

Kıtır Mozaik

4 стакана молока
¾ стакана муки
1 стакан + 1 стол.ложка сахара
3 стол.ложки какао
1 стакан измельчённого фундука
Натёртая корочка одного апельсина
25- 30 печений

В кастрюлю высыпать сахар и какао, перемешать, долить холодное молоко. Помешать и поставить на средний огонь.
Варить до образования каши, постоянно помешивая.
Снять с огня, добавить печенье(крошки), мелко натёртую апельсиновую корочку, фундук, помешать.
На столе расстелить фольгу. Массу немного остудить и разлить по поверхности фолги.
Когда масса совсем остынет, завернуть в рулет. Края и верх хорошо закрепить.
Убрать в морозильную камеру на одну ночь.
Фольгу снять, порезать на кусочки и подавать к столу. Можно хранить в мороз.камере длительный период.

Если нет фольги, можно использовать чистый полиэтилен.пакет.

© ml.md (русский) рецепт #: 574 | название рецепта: Рулет- Мозаик | история: 26.04.2024 - 17:30