



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

Laminados en torta con crema de las galletas

Bisküvili Rulo Pasta



4 de vaso de leche
1 vaso de harina
1 paquete de margarina (250 gramos)
1 taza de azúcar granulada
1 pack de vainilla
2 plátanos

Para ti polvo de galletas libra o mezcla de ellos.

Coloque el papel de aluminio o papel a prueba de grasa en un cuadrado o rectángulo de pan.

Sentar las galletas en polvo sobre el mismo.

Ponga la margarina en una olla, derretir a fuego medio, añada la harina, el asado y hasta su olor se fuera por revolviendo por un tenedor o batidor.

Añadir la leche fría y azúcar granulada mientras revolviendo, cocine hasta que alcance una consistencia más espesa que el budín, y agregar la vainilla. Tomar de la estufa.

Extender la mezcla, si bien es todavía caliente sobre la galleta en polvo, no prestar atención a la brocha de polvo de galletas. Smooth la mezcla mediante el uso de la parte trasera de una cuchara mojada.

Deje reposar por la mezcla endurece en la nevera durante una hora.

Tomar de la nevera, poner los plátanos pelados en ellos. Roll es por la ayuda de papel de aluminio o papel engrasado.

El descanso que por una noche. Slice y Servir.

Nota: Margarina se prepara mezclando algunas vitaminas y leche pasteurizada con la de los aceites vegetales como soja, maíz, girasol, coco.