



Natillas Rosa

Gül Gullaç



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.