



Rosa natillas con plátano

Muzlu Güllaç



8 hojas gullac

Para llenado:
4 plátanos
1/2 vaso de azúcar

Por el Jarabe:
5 vaso de leche
2+1/2 vaso de azúcar granulada

Para la parte superior:
1/6 vaso de nuez machacados

- # Vierta la leche en una olla y agregar el azúcar en ella. Calor que a fuego mediano, sin hervirla.
- # Pelar los plátanos, añadir el azúcar de ricino en los plátanos, la masa que se conviertan en puré.
- # Lugar gullac la primera hoja en una bandeja. Vierta algunos de jarabe de leche caliente todos encima de él.
- # A continuación, el suavizado veces gullac hoja como dos capas.
- # Lugar suficiente puré de banano en el lado largo de la hoja plegada gullac. Rollo en primer lugar, luego gire en torno a la forma como levanta.
- # Preparar todas las hojas por gullac de esta manera. (Si el jarabe de leche se enfriá, puede que el calor).
- # Coloque el preparado gullac rosas en una bandeja. Vierta el resto de leche en todo el jarabe de ellos.
- # Después de refrigeración por 2 horas, adornar con almendras y servir.

Nota: Banana oscurece en un corto período de tiempo. No se recomienda el uso de jugo de limón para mantener su color, porque el limón efectos el sabor del postre.