



## Fáciles de preparar laminados pastel con crema de plátano

Kolay Muzlu Rulo



4 huevos  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1/3 vaso de aceite vegetal  
2/3 vaso de harina  
1 paquete de vainilla  
1/2 cucharadita de polvo de hornear

Por Cream;  
3+1/2 vaso de leche  
1/3 vaso de azúcar granulada  
1 cucharada de almidón de trigo  
3 cucharada de harina  
1 cucharadita de margarina  
2-3 plátanos

- # Break los huevos en un recipiente profundo, agregue azúcar granulada en ella, bata hasta que se convierte en blanco.
- # Añadir la harina tamizada, aceite vegetal, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla, mezclar y verter en la plaza en forma de bandeja de hornear engrasada.
- # Ponga en el horno que es calentada a una temperatura de 170 C durante un tiempo, hornear por aproximadamente 30-35 minutos sin secado.
- # Preparar la crema, mientras que para hornear el pastel. Poner el almidón, harina, azúcar granulada y la leche en la olla y mezclar bien. Cocine a fuego medio revolviendo de manera constante.
- # Saque desde el calor el momento en que llegue a la consistencia de pudín de leche, añadir la margarina en la mezcla, mezcla por un tiempo, y se deja enfriar. Revuelva que cada cierto tiempo para evitar la coagulación de la mantequilla sobre la superficie.
- # Después de enfriar el pastel por un tiempo después de retirarlo del horno, invertirlo en un documento que es un poco más grande que el pastel. Roll el pastel con papel, si bien es tibia aún.
- # Retire el papel con cuidado cuando la torta se enfría totalmente.
- # Extender la crema en toda la superficie de la torta que tiene forma curva un poco.
- # Lugar 2 ó 3 plátanos en la cabeza de lado el pastel y el pastel de rollo con los plátanos. Obtener la parte final de la torta para laminados en desventaja.
- # Si tiene alguna crema aún, repartidas a lo largo de la parte superior. Se puede espolvorear azúcar impalpable también en lugar de crema.
- # Refrigere que la noche a la mañana, rebanada y servir.

**Nota:** El pastel debe ser flexible para la rodadura.