



Gâteau rouleau aux biscuits

Bisküvili Rulo Pasta



4 tasses de lait
3 tasses de thé de Farine
1 paquet de Margarine (250gr.)
1 tasse de sucre granulé
1 paquetde vanille
20 Petit-beurre au cacao
2 bananes

- # Battre les petits-beurres dans un robot.
- # Mettre dans une plaque a pâtisserie carré ou rectangulaire du papier ciré ou du papier aluminium.
- # Saupoudrez les petits-beurre battu sur le papier ciré.
- # Mettez de la margarine dans une casserole, faites fondre le beurre puis rajoutez la farine. Ensuite mélangez et faites cuire jusqu'à l'odeur de la farine disparaisse.
- # Rajoutez dessus en mélangeant, le lait frais et le sucre granulé. Faites cuire jusqu'a qu'elle soit solide. Ajoutez la vanille puis retirez du four.
- # Quand le mélange est chaud, étalez-le sur les petits-beurre puis aidez vous d'une cuillère pour étalez le mélange précisément.
- # Laissez au réfrigérateur pendant 1 heure pour qu'elle soit solide.
- # Retirez du réfrigérateur puis rajoutez les bananes sans les couper puis couvrez avec le papier ciré ou le papier aluminium.
- # Laissez reposer pendant une nuit ,puis servez.

N-B : l'huile qui provient de la margarine, les fèves de soja, maïs, tournesol, huiles de noix de coco, est produite par le mélange d'unevariété de vitamineset delait pasteurisé.