



Rouleau De Banane Facile

Kolay Muzlu Rulo



4 œufs
1,5 tasse à thé de sucre granulé
1 tasse à thé d'huile végétale
2 tasses de thé de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
Pour la crème;
3,5 tasses de lait
1 tasse à thé de sucre granulé
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
3 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de margarine
2-3 bananes

- # Mettez dans un bol creux, rajoutez du sucre granulé et mélangez jusqu'à qu'elle devient blanc.
- # Rajoutez de la farine, de l'huile, de la levure chimique et de la vanille, mélangez puis versez dans un plat de gâteau rectangulaire ou carré.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 30-35 minutes.
- # Pendant ce temps, préparez la crème. Mettez dans une casserole, de la farine, de la fécule, du sucre granulé et du lait. Mélangez froid puis mettez à température moyenne et continuez à mélanger.
- # Quand elle devient moelleux, retirez du four, rajoutez de la margarine, mélangez avec un mixer puis laissez refroidir. Mélangez de temps en temps.
- # Tournez le gâteau qui vient de sortir du four, sur un papier un peu plus grand que son gabarit. Faites un rouleau avec le papier pendant que le gâteau est tiède.
- # Quand le gâteau refroidit complètement, ouvrez le papier en faisant très attention.
- # Étalez la crème sur la surface du gâteau qui roule à peine.
- # Mettez dans la partie supérieur du gâteau, 2-3 bananes entiers puis roulez.
- # Si il y a de la crème qui reste en trop, vous pouvez mettre dessus ou vous pouvez mettre du sucre en poudre.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit puis servez.

N-B: Les rouleaux du gâteau doivent être flexibles.