



Gullac alla Banana

Muzlu Gullaç



8 sfoglie per la gullac
Per interno;
4 banane
Mezzo bicchiere zucchero semolato
Per lo sciroppo;
5 bicchieri di latte
2,5 bicchieri di zucchero
Per la sopra;
Mezzo bicchiere di mandorle pestate

- # Latte zucchero si mette in una pentola e si inserisce sul fuoco medio si miscela senza bollire.
- # Si buciano le banane alla sopra si mette zucchero semolato poi se schiacciano con la forchetta finché arriva alla coerenza di purè.
- # Prima sfoglia di gullac si mette nel vassio. Alla sopra si mette dello sciroppo di latte per qualche cucchiaio.
- # Poi sfoglia di gullac morbida si piega in due.
- # Nella parte lunga si mette dalla Macerata di banana prima si fa il rullo poi si gira intorno di stesso.
- # Preparo lo ugualmente tutte le sfoglie di gullac.
- # Prendo i tutte le foglie preparate si fidano nel vassoio del forno alla sopra si mette lo sciroppo rimasto.
- # Poi si aspetta due ore nello frigo dopo se le va e dalla sopra se pizzica mandorle pestate e servirsi.

Nota: Banana ed una frutta che si può cambiare il colore facilmente. Non si preferisce di usare il limone perché il limone si può cambiare il gusto di dolce.