



## Torta in Rullo con Cacao

Kakaolu Rulo Pasta



2 uova  
1 bicchiere + 1 cucchiaio di farina  
3/4 bicchieri di zucchero polverato  
2 cucchiai di yogurt  
2 cucchiai d'olio vegetale  
1, 5 cucchiai di cacao  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaiino di lievito polverante  
2 banane  
1 bicchierino di nocciole pestate  
Per la crema;  
1 bustina di crema scianti  
1 bicchiere d'acqua  
1 cucchiaio di cacao

# Uova e zucchero si miscelano finche prendono il colore bianco. sopra s'aggiungono yogurt, olio vegetale, farina, vaniglia , lievito polverante e cacao. E si miscelano bene.

# Questa miscela si svuota nel vassoio di forno oliato.

# Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 30 minuti.

# Dopo aver tolto dal forno s'inverte su una carta. prima di raffreddamento si fa con la carta bene rullo. Si lascia a freddre.

# Dopo aver freddato la torta si apre la carta e si toglie piano piano.

# Crema scianti si miscela con 1 bicchiere di latte e si aggiunge la cacao.

# Nella torta si mett emetà della crema scianti . In mezzo si mette banana e si rirulla.

# Crema scianti rimasta si mette sopra della torta e sopra si pizzica pestate di nocciole.Si inscerisce nello frigo e si lascia freddre per 4 - 5 ore.

Nota: Con questa misura si può prepararsi anche un'altra torta.