



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Torta in Rullo con Cacao

Kakaolu Rulo Pasta



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

Uova e zucchero si miscelano finché 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 freddare.

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 mette metà 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 inserisce nello frigo e si lascia freddare per 4 - 5 ore.

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