



Rullo Facile alla Banana

Kolay Muzlu Rulo



4 uova
1,5 bicchierini di zucchero semolato
1 bicchierino d'olio vegetale
2 bicchierini di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino polvere lievitante
Per la Crema:
3,5 bicchieri di latte
1 bicchierino di zucchero semolato
1 cucchiaia pieno d'amido di grano
3 cucchiali pieni di farina
1 cucchiaino di margarina
2 - 3 babane

- # Le uova si rompono in una ciotola, sopra si aggiunge lo zucchero semolato. Si miscelano bene finché diventano bianchi.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata, vaniglia, olio vegetale, lievito polvercante, si miscelano bene. Poi questa miscelata si svuota in un vassoio oliato .
- # Si cucina nel forno riscaldato a 175 gradi per 30 - 35 minuti senza diventarsi duro.
- # In questo momento si prepara la crema Nella ciotola si mettono amido, farina, zucchero semolato e latte. prima si miscelano in freddi poi si cucinano sul fuoco medio con miscelare.
- # Quando arriva in modo di cremata si toglie dal fuoco. Poi si aggiunge la margarina, si miscelano bene con miscelatore. Poi si lascia a freddare. Si miscelano ogniu tanto . Per non diventarsi cremata.
- # Dopo aver tolto dal forno si inverte sulla carta. Si fa rullo insieme con la carta.
- # Dopo aver fatto il rullo si toglie attentamente dalla carta.
- # La crema preparata si mette tutta la parte della torta preparata.
- # Da parte testa si mettono 2 - 3 pezzi di banana e si ri' fa il rullo. La parte supplementa viene in basso.
- # Se aumenta la crema si mette la sopra. Per il posto di crema si può pizzicarsi zucchero a velo
- # Si riposa nello frigo per una notte intera. Si servirsi in fettati.

Nota: Le torte in rullo si devono essere morbidi.