



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

Rullo Facile alla Banana

Kolay Muzlu Rulo



4 uova
1,5 bicchierini di zucchero semolato
1 bicchiere 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 cucchiaio pieno d'amido di grano
3 cucchiai 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 polverante, 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 ogni 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.