



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

---

## Торт- Рулет с Печеньем

Bisküvili Rulo Pasta



4 стакана молока  
1,5 стакана муки  
250 гр.маргарина  
1 стакан сахара  
1 пакетик ванилина  
Какаовое печенье (20шт.)  
2 банана

- # Печенье измельчить в блендере до получения муки.
- # На противень положить фольгу или бумагу для запекания.
- # Высыпать по всей поверхности полученную муку из печенья.
- # В кастрюлю положить маргарин,растопить на среднем огне,добавить муку,немного обжарить постоянно помешивая венчиком или вилкой.
- # Продолжать мешать,добавить холодное молоко и сахар,варить до образования густой каши,высыпать ванилин,снять с огня.
- # На муку из печенья вылить горячую кремовую массу и разровнять по поверхности мокрой ложкой.
- # Поставить на нижнюю полку холодильника на 1 час.
- # Достать из холодильника,сверху положить 2 банана.С помощью бумаги для запекания или фольги завернуть в рулет.
- # Торт должен настояться одну ночь.Порезать на кусочки и подавать к столу.

Масла из таких растительные продуктов как подсолнух, соевая фасоль, кукуруза, кокос, готовятся с пастер. молоком и витаминами.