



Торт- Рулет с Печеньем

Bisküvili Rulo Pasta



4 стакана молока
1,5 стакана муки
250 гр.маргарина
1 стакан сахара
1 пакетик ванилина
Кааковое 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, немножко 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, с верху 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, готовяться с пастер. молоком и витаминами.