



Рулет- Мозаик

Kitir Mozaik



4 стакана молока
¾ стакана муки
1 стакан + 1 стол.ложка сахара
3 стол.ложки какао
1 стакан измельчённого фундука
Натёртая корочка одного апельсина
25- 30 печений

- # В кастрюлю высыпать сахар и какао, перемешать, долить холодное молоко. Помешать и поставить на средний огонь.
- # Варить до образования каши, постоянно помешивая.
- # Снять с огня, добавить печенье(крошки), мелко натёртую апельсиновую корочку, фундук, помешать.
- # На столе расстелить фольгу. Массу немного остудить и разлить по поверхности фолги.
- # Когда масса совсем остынет, завернуть в рулет. Края и верх хорошо закрепить.
- # Убрать в морозильную камеру на одну ночь.
- # Фольгу снять, порезать на кусочки и подавать к столу. Можно хранить в мороз.камере длительный период.

Если нет фольги, можно использовать чистый полиэтилен.пакет.