



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

---

## Рулет- Мозаик

Kitir Mozaik



4 стакана молока  
 $\frac{3}{4}$  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 фольги.
- # 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.