BİSKÜVİLİ RULO PASTA

malzemeler:
yarım paket margarin,
1 su bardagi un,
1 lt. süt,
1 su bardagi seker,
1 paket kakaolu petibör bisküvi,
yarım metre kadar streç film.

yapılışı:önce robotta bisküvileri un gibi olana kadar çekin.streç filmi masanın üstüne açıp çekilmiş bisküviyi üzerine yayın.sonra yarım paket margarini eritip içine unu koyup kavurun un kokusu çıkınca soğuk sütü ve şekeri ilave edin(ben daha sonra pütürsüz olsun diye biraz mikserle çırpıyorum)kaynayana dek karıştırın.çok sıcak degilken strec filme yaydiginiz biskuvilerin üstüne eşit miktarda gezdirerek dökün.o şekilde sogumasını bekleyip streç filmin 1 ucundan yukarı kaldırarak rulo yapın (strec film arada kalmayacak)buzdolabinda dinlendirip 2 cm lik dilimler halinde keserek servis yapın

© lezzetler.com tarif no:14817 • adı:bisküvili rulo pasta • gönderen:ee • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:48