MUZLU RULO PASTA

5 yumurta
6 çorba kaşığı toz şeker
6 çorba kaşığı un
1 paket hamur kabartma tozu
1 paket şekerli vanilin
1 paket muz aromalı pasta Kreması
5 adet muz

Şeker ve yumurtaları 15 dakika çırpınız, un, kabartma tozu ve şekerli vanilini karıştırınız. Fırın tepsisini yağlı bir kağıtla kaplayıp, hazırladığınız hamuru, dökünüz ve düşük ısılı fırında 10-15 dakika pişiriniz. 1 paket pasta kremasını üzerinde yazan tarife göre hazırlayınız. Muzları soyup dilimleyiniz. Soğutulmuş olan kekin üzerine pasta kremasını yayınız ve muz dilimlerini diziniz. Keki yağlı kağıt ile rulo şeklinde sararak buzdolabına koyunuz. 2 saat sonra buzdolabında çıkarıp dilimleyerek servis yapınız.

Not: Muzlu rulonun kekini fazla pembeleşmeden fırından çıkarınız.

© lezzetler.com tarif no:44561 • adı:Muzlu Rulo Pasta • gönderen:ayşah • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03