



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU RULO PASTA

50 Gr Sana Klasik
8 Adet yumurta
300 gr pasta kreması
1 Paket kabartma tozu
3 Bardak un
25 gr ovaleks
3 Adet muz
2 Bardak şeker

Fırınınızı 200dereceye ayarlayın. Pastacı kreması ve muz hariç diğer bütün malzemeyi mikserde 10dakika çırpın. yağlı kağıt sarılmış kenarlı fırın tepsisine dökün. 200derecede 10dakika pişirin. Piştikten sonra fırından çıkartın. Soğuduktan sonra boyutunu ayarlayın. Eğer tepsiniz resimdeki tepside daha küçükse ikiye bölmenize gerek yok. Tezgaha yağlı kağıt serin ve üstüne kekleri koyun. Keklerin üstüne pastacı kremasını sürün. Muzları uzunlamasına ikiye bölün ve uzun kenarına muzları yerleştirin Keklerin altındaki yağlı kağıt yardımıyla muz koyduğunuz taraftan başlayarak parmakları içeri iterek rulo yapın. İstedığınız boyutta kesin. Pudra şekeriyle servis edebilirsiniz



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.07.2023