

Kakaolu Krem Santili Rulo Pastaciklar

Malzemeler

1 lt sut
6 yemek kasigi toz seker
2 fincan un
1,5 fincan pudra sekeri
3 yemek kasigi kakao
50 gr margarin
1 paket vanilya
1 paket krem santi
1 bardak sut
2 su bardagi hindistan cevizi

Yapilisi

Bir tencerede sutu,toz sekeri,unu, pudra sekerini, kakaoyu,margarini,vanilya koyup muhallebi kivaminda pisirin.Buyuk firin tepsisine hindistan cevizini bosaltip yayın.Uzerine pisirdiginiz muhallebiyi dokup yayın.
Bir bardak sut le bir paket krem santiyi cirpin ve muhallebinin uzerine duzgun bir sekilde yayın.Buzdolabin da en az bir saat bekletin. Buzdolabından cikardigimiz pastamizi rulo seklinde sarip kesin ve servise hazir. Afiyet olsun.