

Kakaolu Muzlu Rulo

Malzemeler

125 gram margarin
2 cay b. un
1 su b. toz seker
1 litre sut
2 paket vanilya
2 limon rendesi
2 paket kakaolu biskuvi
2 yemek k. kakao
1 adet muz

Yapilisi

Biskuvileri rondodan gecirin. 1 bardak ayrilarak kalani bir firin tepsisine duzgunce yayin.

Krema icin bir tencerede margarin ve unu pembelestirn.

Seker ve sutu ekleyin. Devamli karistirarak pisirin.

Vanilya ve limon rendesini ekleyin, iki tasim daha kaynatilip ocaktan alinir.

Firin tepsisi icindeki biskuvilerin uzerine kasik kasik dokun. Uzerini duzeltin.

Buzdolabinda 10-12 saat bekletin.

20 esit parcaya kesin. Her parcaya dogranmis muz koyun ve rulo yapin.

Servis tabagina yerlestirin.

Rulolarin hepsini yerlestirdikten sonra ayrilan 1 bardak biskuvileri, her bir rulonun uzerine ekeleyin.

En uzerine de kakao eleyin.AFIYET OLSUN...