

Rulada rece cu banane

Rulada rece cu banane

Ingrediente :

2 banane, 500 g biscuiti simpli, 4 linguri cacao, 1 cana lapte, 1 sticluta esenta rom, 350 g zahar, 1 pachet nuca cocos, 1 pachet margarina

Preparare :

Se dau biscuitii pe razatoare sau se zdrobesc marunt cu o sticla. Se amesteca cacao cu lapte, rom si 150 g zahar. Se face o pasta care se intinde pe un celofan dreptunghiular. Deasupra se intinde crema: 1 pachet margarina se freaca cu 200g zahar si 1 pachet nuca cocos. Se aseaza crema peste pasta iar pe crema, cele 2 banane, una in continuarea celeilalte. Se ruleaza si se da la frigider.