

Umplutura de mac pentru rulade

Umplutura de mac pentru rulade

Ingrediente :

250 ml lapte, 30 g unt sau margarina, 50 g gris, 250 g mac macinat fin, 150 g zahar, esenta de rom dupa gust (1-2 linguri)

Preparare :

Aceasta pasta este foarte buna in rulade cu mac, prajituri cu mac, etc. Reteta este pentru o rulada intreaga / tava intreaga. Se da in clocot laptele cu untul/margarina si grisul. Se stinge focul si se invirteste din cind in cind. Se lasa sa se umfle cam 5-10 minute. Se adauga zaharul, macul si romul. (ies cam 750 g pasta finala)