

Рулет с бананом

3-4 ст. ложки муки, 1/2 банки сгущенного молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка гашеной соды, молотые орехи, 1 банан.

Для крема: *100 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенного молока.*

Взбить яйцо, добавить соду, сгущенное молоко, муку и замесить тесто.

Готовое тесто вылить на противень, смазанный маслом. Выпекать при средней температуре.

Когда корж слегка пропечется, вынуть его, положить на влажное полотенце.

Ещё теплый корж смазать кремом, приготовленным из сливочного масла и сгущенного молока. Выложить на крем целый банан и свернуть корж рулетом. Поверхность смазать кремом и посыпать орехами.

Согласитесь, что рецепт удивительно прост, а вот сам рулетик необычайно вкусен!