

"Ambalajların arkasında
9 farklı tarif yer almaktadır"



Muzlu Rulo Pasta

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos'u 2 su bardağı süt ile pişirip soğutun. 1,5 su bardağı Dr. Oetker Pandispanya Un'u 2 yumurta ve 4 yemek kaşığı su ile 7-8 dakika çırpıp yağlı kağıt serilmiş 33 x 41 cm ölçülerindeki fırın tepsinine dökün. 200 °C'deki fırında hafif pembeleşinceye kadar 6-8 dakika pişirin. Fırından alınca temiz bir yağlı kağıdın üzerine ters çevirip üstteki yağlı kağıdı çıkartın. Alttaki kağıtla birlikte rulo şeklinde sarın ve soğutun. Ruloyu açıp 2 su bardağı soğuk sütle hazırladığınız Dr. Oetker Muz Aromalı Crème Olé'yi sürün ve yarım çay bardağı fındık kırığı serpin. 2 adet muz çikolatalı sosla batırıp pandispanyanın kenarına koyun ve sarın. Rulonun üzerine kalan sosla kaplayın.

Dr. Oetker Gıda Sanayi A.Ş. Bekir Saydam Cad. No:54 35865 Pancar-Torbalı/İZMİR, www.droetker.com.tr



İşin özü kalitedir.



İşin özü kalitedir.

CrèmeOlé

12 bu mükemmel
3... lezzet
hazır!...

CrèmeOlé'yi hazırlamak çok kolay!...

CrèmeOlé birkaç dakikada, üstelik pişirmeden hazırlanıyor. Soğuk sütle çırpmanız yeterli.

Hazırlanışının kolaylığı CrèmeOlé'yi daha da lezzetli kılıyor. Buzdolabında bekletmeden hemen tüketilebiliyor.



CrèmeOlé'yi sevmek için o kadar çok neden var ki!...

Hafif yapısı ve zengin aroması ile CrèmeOlé son derece dayanılmaz.

CrèmeOlé'yi bu kadar hoş aynı zamanda doğal yapan içerdiği hammaddelerin mükemmelliği.

Bir kere tadına varıldığında kolay kolay vazgeçilemeyecek olan CrèmeOlé, tüm tatlı tutkunlarında alışkanlık yapmaya aday bir ürün.

