

Rolls de frutilla, queso crema y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-frutilla-queso-crema-y-chocolate>

Preparación

Poner sobre la mesada las rebanadas de pan de molde, estiradas. Si tienen bordes, quitarlo. Hacer dos tipos de rollitos. Por un lado, poner en la esquina de cada rebanada de pan, un poco de queso crema, y las frutillas picadas, y en los otros, un poco de crema de chocolate y frutillas picadas también. Enrollar cada uno de los rollitos, y pasarlos primero por leche, luego por huevo, después en un plato, poner azúcar y canela y rebozarlos. Preparar una sartén con un poco de aceite, y freir los rollitos hasta que estén dorados. Ponerlos uno a uno sobre un papel absorbente para retirar el aceite sobrante, y comerlos bien calentitos. Verá como tanto el chocolate como el queso crema están derretidos y quedan deliciosos. Si lo prefiere, también puede hacerlos al horno, solo tendrá que colocar sobre una bandeja con papel para hornear y dejar que se doren a 180°C durante 8-10 minutos. Disfrute! Fuente: Recetín.com

Ingredientes

- 1 Huevo
- 8 rebanada/s Pan de molde
- 1 poco Leche
- 1 poco Azúcar
- 1 poco Canela
- 1 poco Queso Crema
- 1 puñado/s Frutillas
- 1 poco Crema de Chocolate o Nutella
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

