

RECETAS

# Rollo de fruta con Nutella®

Fácil

1 h 10 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 4 PORCIONES**

1 rollo de pasta hojaldre

2 manzanas pequeñas

1 yema de huevo

Leche al gusto

60g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta  
deliciosa receta, ¡15g de  
Nutella® por persona es  
suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Pela las manzanas y córtalas en trozos; cócelas en una cacerola antiadherente a fuego lento y tápala hasta que los trozos comiencen a deshacerse. Deja enfriar y hazlas puré hasta que la mezcla sea homogénea. Extiende la pasta hasta que tenga un grosor de 5mm aproximadamente; esparce la mezcla y enrolla.

**2**

Coloca el rollo en una bandeja con papel para hornear y barniza con una mezcla de yema de huevo y un poco de leche. Hornea en un horno precalentado a 200°C (392°F) durante 30 minutos aproximadamente.

**3**

Retira el rollo del horno, deja enfriar y corta en rebanadas de aproximadamente un dedo de grosor; acompaña cada una con Nutella®.

## Un suspiro de entusiasmo. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Redescubre la dulzura de la fruta con el **rollo de fruta con Nutella®**: un delicado postre con un espiral de sabores frescos para contagiar a todos de entusiasmo.