

Rollo de fruta con NUTELLA®



INGREDIENTES para 4 raciones



DIFI



4
POR



5
INGR



70
MIN

- ✓ 1 lámina de hojaldre
- ✓ 2 manzanas pequeñas
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ Leche
- ✓ 60 g de Nutella® (15 g/ración)





PASO 1

Pela las manzanas y córtalas en trozos pequeños. Cocina en una sartén antiadherente a baja temperatura y tápalas hasta que los trocitos se deshagan. Deja que se enfríen y cháfalas hasta obtener un puré con una textura homogénea. Extiende la lámina de hojaldre con un grosor aproximado de 5 mm y unta el puré de manzana por encima. A continuación, enrolla.



PASO 2

Dispón el rollo en una bandeja forrada con papel de horno y cepíllalo con la yema de huevo batido y un poco de leche. Cocina en el horno previamente calentado a 200 °C durante unos 30 minutos.



PASO 3

Retira del horno, deja que se enfríe y córtalo en trocitos de aproximadamente un dedo de grosor. Acompaña cada trozo con un poco de Nutella®.