



## ROLLITOS DE QUESO Y DULCE DE LECHE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 1 paquete de pan blanco de caja
- 1 vaso o rodillo
- 1/4 kg de queso doble crema La Villita
- 1 lata de leche condensada
- 1/4 kg de fresas previamente picadas y desinfectadas
- 2 piezas de huevo
- 2 cucharadas azúcar morena
- 1 cucharada de canela
- 250 ml de leche
- Aceite

## MODO DE PREPARACIÓN

¿No se les antoja un postrecito, amigas? Aquí les dejo esta receta deliciosa.

Mezclamos la leche, los huevos, la canela y el azúcar. Una vez incorporados los ingredientes, reservamos.<o:p></o:p>

Tomamos un pan de caja y aplanamos con apoyo de un vaso o rodillo, untamos un poco de queso doble crema La Villita, el dulce de leche y la fresa picada.<o:p></o:p>

Calentamos una sartén con aceite a flama media. Hacemos rollito el pan y lo pasamos por la mezcla que estaba reservada. Ponemos el pan en la sartén y calentamos hasta que esté bien sellado por todas partes.<o:p></o:p>

Al servir podemos poner más dulce de leche encima.

Ahora tenemos un rico postre, amigas. ¡Listo para degustar con los peques! <o:p></o:p>

---

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita