



ROLLO DE FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 100 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para el rollo

- 1 tz. de harina
- 1/2 tz. de azúcar refinada
- 1/4 tz. de margarina La Villita, sin sal (derretida)
- 6 huevos
- 1 ctda. de vainilla
- 2 tz. de fresas
- 190 gr. de queso doble crema La Villita

- 1/2 tz. de crema
- 1/3 tz. de azúcar glass

Para decorar

- Suficientes fresas
- Hojas de menta

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Los niños siempre recordarán haber horneado este delicioso rollo con fresas, así que pongan manos a la obra.

Precalentamos el horno a 180°C.

Licuamos el queso doble crema con las fresas, la crema y el azúcar glass, refrigeramos y reservamos.

Para el pan, batimos las claras de los huevos y cuando empiecen a levantar agregamos la mitad del azúcar, batimos hasta esponjar. Aparte batimos las yemas con la mitad restante de azúcar y agregamos la esencia de vainilla, agregamos las claras montadas y añadimos la harina poco a poco hasta integrar, agregamos la margarina derretida.

En una charola con papel encerado extendemos la mezcla y horneamos por 10 min, sacamos del horno y agregamos azúcar refinada encima, volteamos sobre papel encerado, colocamos un trapo húmedo encima. Reservamos.

Untamos el relleno y enrollamos delicadamente. Refrigeramos por 1 hora. Pasado el tiempo lo sacamos y decoramos con azúcar glass, fresas y menta. ¡Delicioso!