Canelón de Postre



Ingredientes

Nata: 200 cc
Azucar: 50 grs
Harina: 100 grs
Moras: 50 grs
Huevo: 1 Unidad
Cacao: c/n
Mermelada de moras: 100 grs

Preparación de la Receta

- Montar la *nata* con al azúcar, añadir la mermelada y las moras
- Reservar en frío.
- Mezclar el *huevo* con la *harina* en un bol y amasar.
- Dejar la masa descansar 20 minutos y después estirarla muy fina.
- Cortar rectángulos y cocerlos 1 minuto en agua salada.
- Rellenar el canelón con la *nata* y envolverlo.
- *Rebozar* en el cacao y listo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/canelon-de-postre