

Rollos primavera dulces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pasta de avellanas y chocolate: 100 g

Agua: Cantidad necesaria

Yemas: 2 Unidades

Masa de Wonton: 1 Paquete

Manteca derretida: Cantidad necesaria

Bananas: 4 Unidades Queso crema light: 120 g

Salsa de frutillas y anís estrella

Manteca: 50 g

Anís estrellado: 50 q

Jarabe de miel de maíz: 3 cda.

Pulpa de frutillas: 250 g

Ralladura de naranja: 5 cdas.

Cardamomo: 1/2 Taza

Salsa de mango y jenjibre

Pulpa de mango: 250 cc

Manteca: 100 g

Jarabe de miel de maíz: 10 cc

Jengibre: 100 g

Chile de árbol: 1 Unidades

Canela: 1 Ramas

Varios

Frutillas: Cantidad necesaria
Bananas: Cantidad necesaria

Menta fresca: 4 Ramas

Canela En Polvo: Cantidad necesaria

Chiles: 4 Unidades

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Corte la banana en láminas.
- Mezcle las yemas de huevo con un poco de agua.
- En un bowl mezcle la *crema* de leche, el queso *crema* y pasta de avellanas y *chocolate* (nutella).
- Separe la masa de wonton y rellene con banana y la mezcla de queso crema y la pasta de avellanas y chocolate (nutella).
- Enrolle doblando los laterales hacia adentro y peque con yema de *huevo*.
- Coloque los rollos en un aplaca para horno y pinte con *manteca* derretida.
- Precaliente el horno a 180°, lleve al horno y cocine hasta dorar.

Salsa de mango y jengibre

- Pele y pique el jengibre.
- En una olla con *manteca*, saltee el *jengibre*, el *chile*, la canela y la pulpa de mango.
- Deje reducir a fuego bajo por unos minutos.
- Retire los chiles y la canela y agregue la miel de maíz.
- Deje enfriar en la heladera.

Salsa de fresas y anís estrella

- En una olla con *manteca* coloque la ralladura de *naranja*, el *cardamomo*, el anís estrella y la pulpa de frutillas.
- Deje reducir a fuego bajo.
- Retire el anís estrella y agregue la miel de maíz.
- Deje enfriar en la heladera.

Presentación

- En un plato sirva los rollos primavera, espolvoree con canela y azúcar impalpable, decore con láminas de *banana*, frutillas y *menta* fresca.
- Acompañe con las salsas servidas en una copa, decore con un chile

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/rollos-primavera-dulces