

Rolls de dulce de leche, coco y banana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sal: A gusto Harina: 300 grs. Leche tibia: 1/4 Taza

Azucar: 1 1/2 cda.

Agua tibia: 1/4 Taza Manteca fría: 125 grs. Levadura: 1 1/2 cda.

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Relleno

Coco rallado: A gusto
Crema De Coco: 400 cc

Bananas maduras: 2 Unidades

Dulce de leche: 500 grs.

Dulce de leche sólido: 200 g

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* en agua y deje *leudar* en un lugar calido durante 10 minutos aproximadamente.
- Luego incorpore la leche tibia y mezcle.
- Coloque en un bowl la harina, forme un hueco en el centro y añada el azúcar, sal, ralladura de naranja, la manteca fría, la levadura y el huevo, una los ingredientes con las manos y luego retire del bowl
- Amase durante 10 minutos aproximadamente, cubra la masa con un repasador y deje reposar hasta que doble su volumen.
- Una vez transcurrido el tiempo de reposo desgasifique la masa

Armado

- Estire la masa formando un rectángulo.
- Corte el dulce de leche solidó en daditos.
- Pele las bananas y córtelas en rodajas.

- Llene una manga con dulce de leche y extienda líneas sobre la masa sin llegar a los bordes, luego espolvoree con coco rallado y los daditos de dulce de leche sólido, cierre la masa en tres parte iguales, espolvoree con *harina* y estire con un palo de amasar
- Extienda sobre la masa estirada las rodajas de bananas previamente aplastadas con las manos, luego enrolle
- Corte el rollo en porciones de 7cm cada uno.
- En una placa con *manteca* acomode los rollos, deje reposar nuevamente durante 30 minutos.
- Bañe los rollos con *crema* de coco y cocine en horno precalentado a 170°C hasta que doren.

Presentación

• Sirva los rollos en una fuente y decore con coco rallado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/rolls-de-dulce-de-leche-coco-y-banana