



Arrollado de frutillas

Horno 180° C / Tiempo: 10 minutos

Cantidad: 8 porciones

Pionono

Batir hasta color limón

- 4 huevos
- 1 Cda. de Tevias
- Cernir juntos e incorporar
- 1/2 taza de harina
- 2 Cdas. de almidón de maíz
- 1 Cda. de polvo de hornear

Verter la preparación sobre una placa forrada con papel.

Una vez cocido desmoldar sobre papel, sacar el de la cocción y arrollar.

Dejar enfriar.

Relleno

Mezclar

- 200 g de queso blanco descremado
- 1/4 taza de yogur dietético de frutilla
- 1 taza de frutillas picadas
- 2 cdtas. de gelatina sin sabor
- 1/2 cda. de Tevias

Cubrir el arrollado con el relleno y arrollar.

Dejarlo enfriar en el refrigerador.

Cubrirlo por fuera con:

- 1/2 taza de crema doble batida con 1 cda. de Tevias

Aporte nutricional por porción

Calorías (kcal)	Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Grasas (g)
180	11.5	8.3	11.2