

Rollo de fresa bajo en calorías



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

8

Ideal para

Cenas

Nivel

Fácil

Ingredientes

5 pza Clara de Huevo San Juan

5 pza Yema de Huevo San Juan

125 g Azúcar

120 g Harina

50 g Mantequilla

25 ml Agua

200 g Jalea/mermelada de fresa baja en calorías

Preparación

- Batir las claras de Huevo San Juan hasta montar, agregar el azúcar poco a poco incorporar las yemas una a una dentro de la batidora e incorporar bien.
- Agregar harina cernida, mantequilla fundida fría y agua.
- Extender en sobre una charola grande con papel siliconado toda la pasta con un grosor de 1/2 centímetro y hornear de 10 a 12 min a 200°C. o hasta que empiecen a dorar las orillas, no dejar cocer mucho porque no se puede enrollar.
- Retirar del horno y espolvorear un poco de azúcar y enrollar todavía caliente dejar enfriar.
- Desenrollar, cortar las orillas y extender la jalea de fresa.
- Enrollar nuevamente apretando el pan para que no se desdoble, no hacer rollos tan anchos.
- Congelar un poco antes de cortar y servir.

Nota: Decorar con chocolate blanco y fruta al gusto.