

detkityumen.ru

Сладкие роллы из блинов.



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

готовые блинчики-7 штук;

сливочный сыр-150гр;

сахарная пудра-2 ст.л.;

любые фрукты(у нас киви и клубника)

Испеките два или три блинчика с добавлением какао.

Приготовление:

Сливочный сыр можно использовать любой (Филадельфию, Альмете, Arlo, Buko). Вместо сыра, можно использовать сладкий творожок или обычный творог.

Сливочный сыр смешать с сахарной пудрой.

Блинчики я обрезала до квадратной формы.

На блин намазываем сыр.

Фрукты нарезаем в произвольном порядке.

И выкладываем на сыр. Сверху на фрукты положить еще немного сыра. Чтобы фрукты получились в серединке.

И плотно заворачиваем.

Режем на кусочки и украшаем шоколадом и фруктами. Для того чтобы десерт лучше резался, поставьте его в морозилку на 10-15 минут.

11.09.2015

мама Ангела