

RECETA *Libre* & GLORIOSA®



ROLLITOS DE PAN FRANCÉS CON FRESA Y CREMA DE AVELLANAS POR CRIS DACOSTA

INGREDIENTES -

- * PAN BLANCO DE CAJA (SIN ORILLAS).
- * CREMA DE AVELLANAS.
- * 1/3 TAZA DE LECHE DESLACTOSADA SANTA CLARA.
- * FRESAS.
- * 1 HUEVO.
- * VAINILLA Y CANELA.
- * MANTEQUILLA.
- * AZÚCAR GLASS (OPCIONAL).

PREPARACIÓN -

- 1 APLANA EL PAN.
- 2 UNTA CREMA DE AVELLANAS, AGREGA FRESAS Y ENROLLA.
- 3 PREPARA LA MEZCLA CON HUEVO, VAINILLA, CANELA Y LECHE DESLACTOSADA SANTA CLARA.
- 4 PASA LOS ROLLITOS POR LA MEZCLA Y DÓRALOS CON MANTEQUILLA HASTA QUE ESTÉN DORADITOS Y CRUJIENTES.

DISFRUTA CON DEVOCIÓN

ALIMÉNTATE SANAMENTE.

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I de C.V. D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2025.

*Por ser sin lactosa, fácil de digerir para los intolerantes a la lactosa.