



ROLLO CON CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes:

Para el bizcocho:

6 huevos
100 gr de azúcar
1 cucharada de miel de abeja
2 cucharaditas de esencia de vainilla
100 gr de harina de trigo
30 gr de almendras molidas
1/3 barrita de mantequilla (30 gr) fundida

Para el betún:

1 frasco chico de crema de avellanas (350 gr)
¾ taza de crema para batir
Frambuesas y hojas de menta para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Procedimiento:

1. Bate los huevos con el azúcar, la miel y la esencia de vainilla hasta punto listón. Integra de forma envolvente la harina y las almendras molidas. Por último, integra la mantequilla derretida.
2. Vierte la mezcla en una charola cubierta con papel encerado. Extiende y hornea por 10 minutos. Retira del horno y cubre con un trapo húmero y enrolla. Reserva.

-
3. Para el betún, monta la crema para batir hasta formar picos. Integra con la crema de avellanas de forma envolvente.
 4. Unta la placa de pan con un poco del betún. Enróllalo y cubre con el resto del betún. Refrigeralo por 30 minutos. Rállalo con un tenedor o un peine. Decora con las frambuesas y las hojas de menta.
 5. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	10 minutos
Grado de dificultad:	Medio
Porciones:	8