



ROLLO DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada (397 gr)
- 2 huevos
- 50 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 125 g de almendras peladas y molidas
- 1¼ taza de aceite (60 ml)
- 3 tazas de zanahoria rallada

Para el betu?n:

- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1¼ taza de leche condensada (60 ml)
- 1½ taza de azu?car glass (125 gr)
- 1½ cucharadita de canela molida

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Bate la leche condensada con los huevos. Agrega la harina, el polvo para hornear y las almendras molidas. Vierte el aceite, zanahorias y mezcla hasta integrar por completo todos los ingredientes. Vacía esta preparaci?n a un molde previamente engrasado y enharinado.
2. Extiende la mezcla en un recipiente rectangular previamente engrasado.
3. Hornea por 15 a 20 minutos o hasta que introducir un palillo este? cocido.
4. Con un trapo hu?medo, enrolla el recta?ngulo, reserva
5. Para el betu?n bate el queso crema con la leche condensada hasta acremar agrega poco a poco el azu?car glass y la canela molida, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes.
6. Extiende el betu?n en el recta?ngulo de pan y vuelve a enrollar, espolvorea con azu?car glass, corta en rebanadas, ofrece.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4