

Receta de Rollitos de Nocilla con Fresas

09 Abr 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una receta exquisita de un postre que seguro que os va a encantar, es uno de los postres que más gustan a mi familia y seguro que si preparáis estos **Rollitos de Nocilla con Fresas**, triunfaréis con tod@s vuestr@s comensales.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza
- Huevos (dos)
- Leche (un vasito)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Nocilla
- Aceite de oliva
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Aplastar las rebanadas de pan con un rodillo de cocina
2. Extender una capa de nocilla con ayuda de un untador
3. Lavar y picar las fresas en trocitos no muy grandes
4. Poner una pequeña cantidad de fresas encima de la nocilla y formar los rollitos
5. Batir los huevos, echar un chorrito de leche y dos cucharadas de azúcar
6. Rebozar los rollitos en el huevo batido
7. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, freír los rollitos hasta que se doren por todos los lados
8. Colocar sobre papel absorbente para que se escurran
9. Espolvorear con azúcar glas y.....buen provecho!!!