la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Rollitos de crema pastelera de chocolate blanco

20min · 6 raciones · 569 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** masa filo
- Aceite de oliva virgen extra variedad arbequina
- Chocolate negro
- **4** yemas
- **500 ml** leche
- **60 gr** azúcar
- **45 gr** maicena
- Esencia de vainilla
- **180 gr** chocolate blanco

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	28 g
Hidratos	69 g
Fibra	2,8 g

Elaboración

1. Lo primero que hacemos es la crema pastelera, ponemos en un cazo las yemas, el azúcar y la maicena y batimos hasta integrar completamente
2. Añadimos la leche y la vainilla y mezclamos bien
3. Llevamos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
4. Retiramos del fuego y añadimos el chocolate blanco troceado para que se funda con el calor residual
5. Cuando lo tenemos bien integrado todo tapamos con papel film, bien pegado a la crema y dejamos enfriar completamente
6. Una vez frío lo dejaremos unas 4 horas en la nevera para que coja consistencia
7. Por otro lado preparamos los rollos, cogemos una hoja de masa filo, la pincelamos con aceite, la doblamos (según el vídeo) y las enrollamos sobre un canutillo
8. Con el horno precalentado a 200° las dejaremos unos 15 o 20 minutos, hasta verlas doradas
9. Dejamos enfriar, rellenamos con la crema y decoramos con chocolate negro fundido o azúcar glas
10. Listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos