



Rollitos de Fruta

[SNACKS Saludables para los más peques] ROLLITOS DE FRUTA ☐, sanos y divertidos!

☐Ingredientes:

4 tazas de duraznos en cubos

3/4 de taza de azúcar

2 cucharaditas de jugo de limón

☐Preparación:

1- Precalentar el horno a 100° C.

2- Licuar la fruta, el azúcar y el limón hasta que la mezcla esté suave.

3- Verter la mezcla en una olla, llevarla a punto de hervor a fuego alto. Reducir el calor y cocinar de 35 a 45 minutos.

4- Elegí la fuente de horno que más te guste, es recomendable que sea rectangular o cuadrada ,colocar una lámina antiadherente de silicona o papel manteca y luego extender la mezcla sobre, buscando obtener una capa muy delgada.

5- Hornear de 3 a 3 horas y media a temperatura baja.

6- Dejar enfriar la preparación por 20 minutos.

7- Para desmoldar colocar un papel manteca sobre la lámina y

voltear la fuente, el papel manteca te va a ayudar para poder armar los rolls prolijamente.

7- Cortar tiras de 3 cm de ancho aproximadamente.

8- Enrollar las tiras para formar los rolls y listo...Yummy!

Conocé nuestra línea de [HORNOS haciendo click aquí](#)