KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Rollito de naranja

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Ingredientes

120 g Plátano
100 g Galletas (de coco o de mantequilla)
1 cda Cacao
200 g Queso cremoso (también puede ser vegano)
1 cda Miel
4 ud. Naranjas naturales

Preparación

Poner las galletas en una batidora y batirlas hasta dejar trozos pequeños (no batir hasta triturar por completo las galletas). Pasar las galletas troceadas en un bol.

Añadir los plátanos maduros, una pizca de canela y 100g de cacao en la batidora hasta obtener un puré y mezclarlo en el bol con las galletas molidas.

Amasar todo junto hasta obtener una masa firme y extenderla en forma cuadrada sobre papel de horno.

A continuación, mezclar 200-250g de queso crema (el queso crema vegano también funciona) y 1 cucharada de miel en una batidora hasta que esté cremoso. Cubrir la masa con la mezcla.

Pelar 3-4 naranjas, colocar las rodajas sobre la masa y enrollarlas con el papel de horno. Doblar los extremos para que el relleno no salga.

Dejar cuajar en la nevera durante al menos 3-4 horas y a disfrutar de un postre atípico pero delicioso.