Roll de Nutella com calda de morango

Sobremesa maravilhosa! Vamos fazer para 2 pessoas!

Ingredientes:

– 1 folha de massa folhada (comprar pronta);

– 1 gema de ovo batida para pincelar;

– 250 gr. de nutella;

– 200 gr. de morango;

– 3 colheres (sopa) de açúcar;

Modo de preparo:

Para o roll – estique a massa folhada e corte em retângulos, coloque a nutella no meio e enrole, pincele com a gema e coloque no forno por 10 minutos.

Calda – coloque numa panela o morango picadinho com açúcar e meio copo de água e deixe apurar… vá colocando pouca água aos poucos, por no mínimo meia hora.

Clique para ampliar

Sirva acompanhado de uma bola de sorvete! Eu servi de pistache e ficou ótimo!

Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $