

ROLINHOS DE PÃO PULLMANN COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 saco de pão pullmann (ou à vontade)
- 1 pote de nutella (ou doce de leite)
- 2 bananas ou 1 xícara de morangos
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de leite
- 4 colheres de sopa de açúcar
- óleo para fritar
- açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as cascas laterais dos pães e abra com um rolo de modo que fique bem plano e comprido.

Espalhe uma camada média de nutella ou doce de leite em um dos lados do pão.

Pique as bananas ou os morangos em pequenos cubos e coloque somente em uma das laterais do pão.

Enrole o pão com o recheio.

Misture em um pote em que caibam os enroladinhos os ovos, o leite e o açúcar.

Passe os rolinhos na mistura e espere 5 minutos para fritá-los.

Frite em óleo na temperatura ideal até ficar dourado e passe no açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30675-rolinhos-de-pao-pullmann-com-nutella.html>