

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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