

ROLLOS RODADOS

ESTA RECETA NO NECESITA COCINARSE

PARA 6 PORCIONES DE 3 ROLLOS CADA UNA

1/2 taza de crema de cacahuete cremosa

1/2 taza de leche en polvo sin grasa o con grasa reducida

1 Cucharada de miel

1 plátano mediano

2 cucharaditas de galletas graham molidas (aproximadamente 2 galletas, finamente molidas)

1/2 cucharadita de canela en polvo (opcional)

En un recipiente mediano, mezclar la crema de cacahuete y la leche en polvo. Agregar la miel y mezclar hasta que los ingredientes queden bien incorporados.

Dividir la masa en 6 bolas iguales y ponerlas sobre una hoja de papel encerado. Usando la mano, aplanar con cuidado cada bola a que quede como una "tortilla" de aproximadamente 3¹/₂ pulgadas de diámetro.

Pelar el plátano y picarlo finamente. Extender sobre cada "tortilla", aproximadamente 2 cucharaditas de plátano, y enrollarla. Rebanar cada rollo en tres pedazos.

En un recipiente pequeño, combinar la canela con las galletas molidas y mezclar bien. Extender lo anterior en otra hoja de papel encerado. Rodar los rollos en las galletas molidas a que queden cubiertos.
