- Sushi dulce -

INGREDIENTES

1 plátano

Una crepa o tortilla de harina

Una barra de queso crema

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

¼ de taza de Cocoa Postrelicioso

Una taza de media crema

Crema batida (opcional)

Chispitas de colores (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. Acrema el queso con la batidora para suavizarlo.
2. Agrega el Azúcar Glass Postrelicioso y la Cocoa Postrelicioso, continúa batiendo a baja velocidad.
3. Añade la media crema poco a poco y sigue batiendo, hasta tener una consistencia de mousse de chocolate.
4. Unta la mezcla de chocolate en tu crepa o tortilla de harina.
5. Coloca el plátano entero sin cáscara en uno de los extremos de la tortilla y enrolla.
6. Corta la tortilla rellena en rollitos.
7. Puedes agregar crema batida y chispitas de colores sobre cada rollito.