

Receta de Rollitos De Melón Rellenos De Queso

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy que es el último día del mes de Agosto, os dejo esta rica receta para que la preparéis el fin de semana y seguro que si os gusta el melón, así os encantará.

Ingredientes

- Melón (uno)
- Queso cremoso (una tarrina)
- Azúcar glas (sobre 50grs.)
- Aroma de vainilla (cantidad según gustos)
- Azúcar blanquilla (según vuestro gusto)

Modo de Preparación

1. Quitar la cáscara al melón y cortar un trozo de uno de los extremos para que quede estable
2. Ponerlo de pie y cortarlo en lonchas finas en vertical, igualar los extremos para que la loncha de melón quede rectangular
3. Mezclar el queso con el azúcar y la vainilla y rellenar las lonchas de melón, extendidas sobre una tabla de cocina
4. Enrollar las lonchas de manera que parezcan canelones e ir poniendo en una fuente
5. Espolvorear con el azúcar glas la superficie del rollo de melón y si queréis podéis quemarla con un soplete de cocina y.....disfrutad de este rico postre!!!