



Más fresco... ninguno.

Sushi Roll

 10 minutos

Ingredientes:

- Planitas Original Mediana
- 1 plátano (banana) maduro
- 2 cucharadas de mantequilla de maní (cremosa o crunchy), al gusto
- 2 cucharadas de granola, al gusto (preferiblemente con trozos grandes)
- Opcional: 1 cucharadita de miel para endulzar un poquito más



Procedimiento:

1. Extiende la Planitas sobre una superficie plana. Unta una capa uniforme de mantequilla de maní por toda la superficie, dejando un borde pequeño sin untar para que cierre bien.
2. Pela el plátano. Puedes colocarlo entero en uno de los bordes de la tortilla o cortarlo en rodajas finas y distribuirlo.
3. Espolvorea la granola por encima de la mantequilla de maní y el plátano. Si usas miel, rocía un poquito ahora.
4. Enrolla la tortilla firmemente sobre el relleno, como si fuera un burrito.
5. Con un cuchillo afilado, corta el rollo en rodajas de aproximadamente 1 pulgada de grosor (como se ve en la foto).

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.