

# Rollo de crep de plátano con chocolate

---

## Preparación

---

Fundimos el chocolate al baño maría. Mientras, pelamos los plátanos y cortamos a tiras. Si el sésamo no está tostado lo tostaremos en una sartén. Despegamos dos creps u obleas de rollo de primavera, la colocamos en forma de rombo y untamos el chocolate fundido y a posteriori una tira de plátano y finalizamos el cierre enrollándolo y lo sellamos con una mezcla de harina y agua. Emplatamos con un zig zag de miel y pepitas de sésamo por encima colocamos los dos rollos y lo acompañamos con frambuesas.

## Ingredientes

---

Pasta de rollo de primavera

150gr chocolate amargo en pastillas 50% cacao

Miel

50gr de pepitas de sésamo

Frambuesas

## Utensilios

---

Pinzas

Laminador

Cucharas

## Instructor destacado

---



Meilan Kao Santín

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**