

ROLLO DE NIEVE

Masa:

- 6 Huevos
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharitas de vainilla
- ½ cucharita de sal
- ½ taza de harina

Relleno:

- 1 litro de nieve de vainilla
- 400 gms de Fresas congeladas para el relleno

Otros:

- Manteca vegetal para engrasar
- Azúcar glas para adornar
- Fresas frescas para adornar

Preparación:

1. Una charola de hornear de 30 por 42 por 3 cms (12 por 16.5 por 1 pulgada) se engrasa con manteca, se cubre con papel encerado de hornear y también el papel se engrasa con manteca vegetal. Se aparta.
2. Se cierne el harina y se aparta.
3. En el tazón de la batidora se ponen los huevos, el azúcar, la vainilla, la sal y se baten durante 5 a 6 minutos a velocidad alta hasta que la mezcla esté muy esponjosa y espesa. Se baja la velocidad y se añade el harina poco a poco para integrarla al batido. Se retira el tazón de la batidora y se raspa el fondo con una espátula para asegurar que esté todo bien unido.

4. Se vacía la masa sobre la charola, se empareja con una espátula y se mete al horno a 375°F o 190°C durante 9 a 12 minutos hasta que se vea dorado y salga un palillo limpio al picar.
5. Mientras se hornea el rollo hay que mojar una manta o secador, exprimirlo y extenderlo sobre la mesa.
6. Al sacar el pan del horno hay que voltearlo sobre el trapo, se le retira el papel y se enrolla con todo y trapo para dejarlo enfriar así enrollado.
7. Cuando el pan está frío se desenvuelve y se rellena con la nieve suavizada y las fresas congeladas cortadas. Se vuelve a enrollar y se mete al congelador hasta que endurezca.
8. Antes de servirse se espolvorea con azúcar glas y se decora con fresas frescas.

