

Raciones para 2

Fresas

2 Tortillas para wraps

Crema de cacahuete

Crema de cacao y avellanas

Galletas trituradas

Miel

Sprinkles

- 1 Cortar las fresas en finas láminas y reservar.
- 2 Hacer un corte a las tortillas desde el centro hacia fuera y doblar en 4 triángulos superpuestos. Una vez doblado, cortar con unas tijeras en forma de corazón y volver a abrirlo.
- 3 Dividir el wrap en 4 secciones untando en los dos corazones de al lado del corte (con el corte mirando hacia abajo) la crema de cacahuete a la derecha y la de cacao a la izquierda.
- 4 En las secciones de arriba, espolvorear las galletas en el corazón de la derecha y colocar las fresas en el de la izquierda.
- 5 Colocar en el Elite Grill y cerrar empezando por la sección de crema de cacahuete hacia la de galletas, después hacia las fresas y terminar con la de crema de cacao. Repetir el proceso con la otra tortilla.
- 6 Cerrar el grill, cocinar hasta tostar y servir acompañadas de un poco de miel y sprinkles decorativos de San Valentín.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/wrap-san-valentin/>

