Wraps de San Valentín

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/