



Rouleaux aux fraises en e de cœur



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 30 MIN

Fêtez l'amour avec vos êtres chers en leur préparant ces rouleaux aux fraises en e de cœur. Parfaits pour les occasions spéciales ou pour simplement faire plaisir, ces rouleaux aux fraises en e de cœur, faits de trois ingrédients seulement, sont délicieux, jolis et faciles à préparer.

Sourires garantis!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

1 boîte (235 g) de pâte à croissants réfrigérée

1/2 tasse de produit de fromage à la crème
PHILADELPHIA Fraise

1/2 tasse de fraises hachées finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Abaisser la pâte à croissants sur une planche à découper légèrement farinée; presser fermement les perforations et les joints pour former un rectangle de 12 x 8 po.

Étape 3

Badigeonner la pâte du produit de fromage à la crème, en prenant soin de la couvrir complètement. Couper la pâte en 6 lanières sur la largeur; garnir des fraises.

Étape 4

Rouler, en commençant par l'extrémité la plus étroite d'une lanière, de façon à former une spirale jusqu'au centre de la lanière. Répéter, en commençant par l'autre extrémité de la lanière; pincer délicatement la pâte au centre pour former un cœur, comme sur la photo. Mettre dans un moule rond de 8 po vaporisé d'un enduit à cuisson, en disposant la pointe du cœur au centre du moule et les bords arrondis à 1 po de la paroi du moule. Répéter avec le reste des lanières de pâte.

Étape 5

Cuire de 28 à 30 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir légèrement.

Conseils des Cuisines Kraft

{ Nutrition }

Une touche d'éclat

Saupoudrez légèrement ces rouleaux de sucre à glacer et accompagnez-les d'autres fraises fraîches.

Calories **200**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 11 g	17 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 15 mg	
Sodium 380 mg	16 %
Glucides 22 g	7 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 8 g	
Protéines 3 g	
Vitamine A	0 %
Vitamine C	10 %
Calcium	0 %
Fer	4 %

Portions

6 portions de 1 rouleau chacune