

Boysenberry Cream Cheese Roulade

Time needed: 50 minutes Servings: 4*The filling for this pastry can be dolloped on a waffle or rolled in a thin pancake.***INGREDIENTS**

- 10-12 Boysenberries
- ¼ cup powdered sugar
- 1½ cups cream cheese, softened
- 1 puff pastry sheet

**DIRECTIONS**

1. In a mixing bowl combine the boysenberries, sugar, and cream cheese.
2. Spoon the filling and spread over the pastry leaving 1½ inches around the edges.
3. Roll the pastry using the paper it comes on to help you roll evenly.
4. Crimp the edges with a fork. Score the top of the pastry to vent, just enough to start to see the filling. (If the pastry is at room temperature, refrigerate for 10 minutes before baking.)
5. Bake at 375 for 20-25 minutes until golden brown, rotating after 12 minutes.
6. Let the pastry rest until it cools to room temperature.
7. Dust with powdered sugar, cut and serve

Recipe by Chef Gilbert Rodriguez

Try different berries- raspberry, blueberries, strawberries, and blackberries - for different flavor combination.



This project is based upon work supported by U.S. Department of Agriculture, NIFA, FINI under award number 2017-70025-26683



VIVA FARMS

Roulade de moras y queso crema

Tiempo Necesario: 50 minutos Porciones: 4*El relleno de este postre se puede usar como acompañante para un waffle o para rellenar un pankeke delgado***INGREDIENTES**

- 10-12 Moras de Boysen
- ¼ Taza de azúcar en polvo
- 1½ Tazas de queso crema, ablandado
- 1 hoja de hojaldre (puff pastry)

**DIRECCIONES**

1. En un recipiente mezcla las moras, azúcar, y el queso crema.
2. Cuchara el relleno y extiende sobre la masa dejando 1½ pulgadas de las orillas sin relleno.
3. Enrosca la masa usando el papel con el que viene para ayudarte a enroscar igualmente.
4. Prensa los bordes con un tenedor. Corta encima para marcar las rebanadas y dejar que ventile, solo lo suficiente para ver un poco del relleno. (Si la masa esta a temperatura ambiente refrigera por 10 minutos antes de hornear.)
5. Hornea a 375 grados por 20-25 minutos hasta obtener un color dorado, rotar después de 12 minutos.
6. Deja el postre reposar hasta que tome temperatura ambiental. Polvorea con azúcar de polvo corta y disfruta.

Receta por Chef Gilbert Rodriguez



Este material fue financiado por el Programa de asistencia de nutrición complementaria de la USDA. 2017-70025-26683.



VIVA FARMS

Prueba diferente bayas- Frambuesas, arándanos, fresas, y moras - Para un sabor diferente