

¿Te sobró masa de pizza? El truco de 5 minutos para transformarla en unos rollitos de dulce de leche irresistibles

04/06/2026



Si te quedó masa de pizza, no la congeles ni la desperdicies: con apenas un par de ingredientes podés transformar ese resto en unos clásicos rollitos de dulce de leche ideales para la merienda o el desayuno. Quedan crocantes por fuera y suaves por dentro; usar la masa recién hecha mejora la textura y la esponjosidad del resultado.

La mejor forma de preparar rollitos de dulce de leche con masa para

pizza

La receta es económica y práctica. Bastan la **masa de pizza sobrante**, unos 200 gramos de **dulce de leche repostero**, dos cucharadas de manteca derretida y azúcar impalpable si querés terminar con un toque dulce extra. **Todos son ingredientes habituales en cualquier cocina porteña y no requieren técnicas complicadas ni amasados largos.**

Estirá la masa en un rectángulo sobre una superficie enharinada; **pincelá con manteca derretida y untá una capa pareja de dulce de leche dejando los bordes libres.** Enrollá por el lado largo con firmeza y cortá porciones de 2 a 3 centímetros. Colocalas en una placa enmantecada o sobre papel manteca antes de hornear.

Horneá a 180 °C durante 15 a 20 minutos hasta que estén doraditos; los tiempos varían según el grosor y el horno. Retirá y dejá reposar unos minutos para que no se desarmen al cortarlos. Si querés, espolvoreá con azúcar impalpable antes de servir y acompañá con mate o café.

La viral receta de rollitos de dulce de leche con masa para pizza

Podés sumar ingredientes para darles un giro: **chips de chocolate**, coco rallado, nueces picadas o almendras. **Incluso podés agregar más dulce de leche por encima o bañarlos en chocolate derretido una vez fríos.** Son opciones simples que cambian la textura y el sabor sin complicar la preparación, ideales para niños y reuniones improvisadas.

Estos **rollitos de dulce de leche** se popularizaron porque evitan el desperdicio y se hacen rápido. **Requieren poca destreza, ingredientes habituales y están listos en menos de media hora: perfectos para improvisar una merienda.** Además, la presentación funciona tanto para un café cotidiano como para

llevar a una picada entre amigos.

Unos consejos: trabajá la masa fría si preferís más firmeza; **estirá con cuchillo afilado para cortes prolijos y no satures con relleno, así mantienen la cocción pareja. Dejalos enfriar un poco antes de manipularlos.** Con estos trucos, convertirás un resto de masa en una opción dulce, económica y lista para disfrutar con mate.

Fuente: Radio Mitre