



ROTOLO CON LA NUTELLA

Difficolt: Facile



Con questo dolce le papille gustative si risvegliano!!! Piace davvero a tutti, a colazione, a merenda o come fine pasto insomma se si fa questo dolce, il successo Ã assicurato! Se le prime volte non viene un rotolo perfetto...tutto normale...con il tempo si acquisisce la manualitÃ necessaria ;)

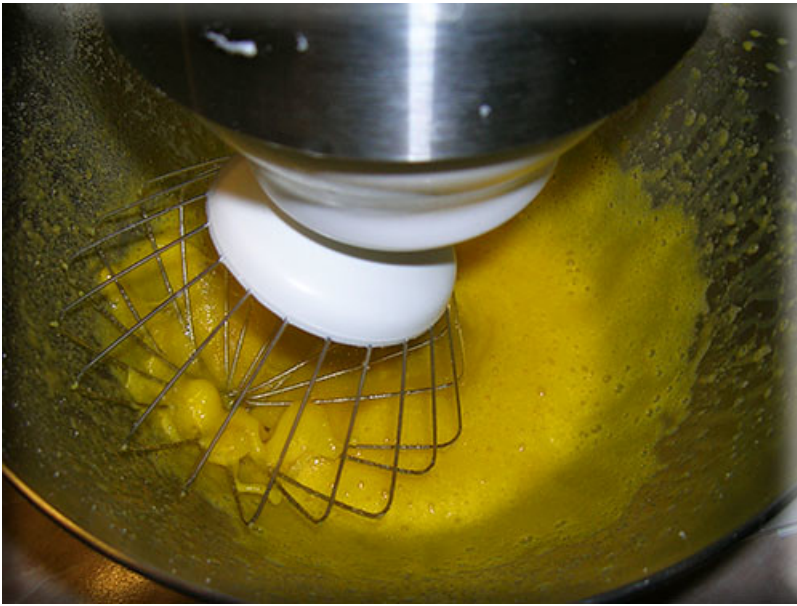
- farina 75gr.
- frumina 50gr.
- Nutella q.b.
- uova 3
- zucchero 120gr.
- sale un pizzico
- zucchero al velo per decorare

Dividiamo i bianchi dai rossi

montiamo a neve bella soda i bianchi con un pizzico di sale e la metÃ dello zucchero



mettiamo da parte e nel frattempo montare i rossi con il rimanente zucchero



unire le farine setacciate



e a mano unire molto delicatamente dal basso verso l'alto i bianchi montati



a questo punto, il nostro impasto Ã¨ pronto, foderiamo la teglia del forno con della carta forno e versiamoci sopra il composto, livellandolo bene



in forno preriscaldato a 190Â° per circa 12/15 minuti, la superficie dovrÃ dorarsi leggermente



aprire un canovaccio pulito su un tavolo e cospargerlo di zucchero, togliere dal forno il nostro dolce e adagiarlo sopra allo zucchero

staccare delicatamente la carta forno e arrotolarlo su se stesso quando Ã¨ ancora caldo, lasciarlo qualche minuto in questa posizione tenendolo stretto con la carta da forno, questa operazione permette alla pasta di non rompersi quando successivamente la andremo ad arrotolare con la Nutella,



srotolarlo e cospargere la superficie con la Nutella cercando di non arrivare fino ai bordi, lasciare almeno un dito di pasta vuota



arrotolare la pasta il piÃ¹ stretto possibile per non lasciare dei buchi all'interno;

lasciarla in forma, stretta dalla carta da forno, fino al completo raffreddamento. Prima di tagliarla io di solito lascio il rotolo un pÃ² in frigo;
cospargerlo di zucchero al velo e al momento di servire tagliarlo a fette non troppo sottili



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi