

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo alla nutella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 150 g di zucchero
- 150 g di farina
- 150 g di burro (o 1/2 bicchiere di olio)
- 3 uova
- 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato.

### PREPARAZIONE

- 1 Mescolare la farina, lo zucchero, le uova, il burro (o olio), il lievito e preparare una teglia con la carta forno, mettere la crema preparata e poi metterla nel forno a 180° per circa 15 minuti.

Tirare fuori mettere la nutella e, molto velocemente, farlo rotolare e metterlo in un vassoio con lo zucchero a velo, a quel punto aspettare che il dolce si freddi un poco e poi servirlo.