

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo alla nutella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **rotolo alla Nutella** è davvero un dolce delizioso. La ricetta del rotolo di nutella di Romina è davvero facilissima da fare basta metterci un po' di cura nell'arrotolarlo. Il rotolo alla Nutella è una fantastica ricetta per le feste dei bambini (e per i grandi!). Di sicuro c'è che il rotolo con la Nutella mette sempre allegria!

Tra i dolci alla nutella questo è di certo uno dei più conosciuti e amati, farlo è un gioco da ragazzi!

Questo rotolo alla nutella ovviamente può essere farcito con qualunque crema voi vogliate, anche la marmellata ci sta benissimo!

Se ami i dolci semplici da colazione o merenda adatti a grandi e piccoli, prova la nostra [torta al cioccolato](#): soffice e buonissima!

## INGREDIENTI

UOVA 3

FARINA 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI ½ bustine

SALE 1 pizzico

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaio da tavola

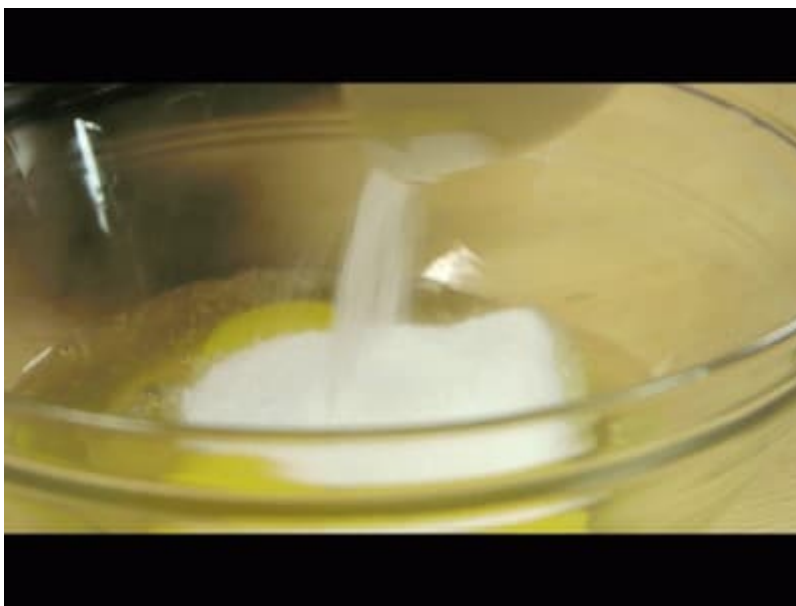
NUTELLA® 400 gr

ZUCCHERO A VELO

CACAO AMARO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del rotolo a nutella, riunire in una ciotola le uova e lo zucchero e mescolare con una frusta a mano.



- 2 Incorporare la farina ed il lievito setacciati.



**3** Aggiungere anche un pizzico di sale e l'olio.



4 Mescolare con la frusta a mano fino ad ottenere un composto omogeneo.

Rivestite una placca da forno di circa 30x40 cm con la carta forno e versateci il composto.



5 Livellate la pastella in uno strato sottile ed uniforme.



6 Infornate nel forno già caldo a 150°C per 10 minuti.



7 Una volta cotta la base del rotolo, distribuitevi sopra un velo di nutella.



8 Arrotolate il tutto aiutandovi con la carta forno e stringendo molto bene i giri.



9 Se preferite, fate freddare il tutto in frigorifero per una mezz'oretta.

Paregiate il rotolo rimuovendo le estremità irregolari.





10 Spolveratelo con lo zucchero a velo.



11 Distribuite, infine, del cacao amaro in polvere a formare una decorazione a piacere.



## CONSIGLIO

**E' possibile cambiare la farcia di nutella?**

Certo, si può tranquillamente sostituire con della marmellata, con della [crema al cioccolato](#) oppure con una buonissima [crema al cappuccino](#).

**La base può essere fatta al cioccolato?**

Sì, cambiano le proporzioni della farina, ma il risultato sarà davvero buonissimo. Il [rotolo al cioccolato](#) è adattissimo per farce golose a base di crema.

**Mi daresti altre idee golose per la colazione o la merenda dei bambini?**

Certo! Prova la [torta allo yogurt](#) e la [torta alla nutella](#)...golosissime e semplici da fare