

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo con nutella e marmellata

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

5 tuorli  
100 g di zucchero  
1 bustina di vanillina  
70 g di farina  
5 albumi.

### PER LA FARCIA

200 g di marmellata di prugne o di visciole  
200 g di nutella.

### PER LA COPERTURA

1 confezione di glassa al cioccolato  
poca farina di cocco.

## PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina per 25 minuti.



- 2 Unite la farina setacciata e mescolare delicatamente.



- 3 Montare gli albumi ed uniteli al composto mescolando delicatamente.



**4** Versate il composto sopra una placca da forno foderata di carta forno.



**5** Infornate a 160°C per 25 minuti.



- 6 Togliete dalla placca e arrotolate con l'aiuto della carta forno, fate riposare un paio di minuti quindi srotolate e togliete la carta forno.

Farcite il rotolo con strisce di Nutella e marmellata.





7 Arrotolate per bene.

In una casseruola mettete dell'acqua e la confezione di glassa e fatela sciogliere.



8 Spalmate la superficie del dolce con la glassa e concludete con la farina di cocco.



