

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.

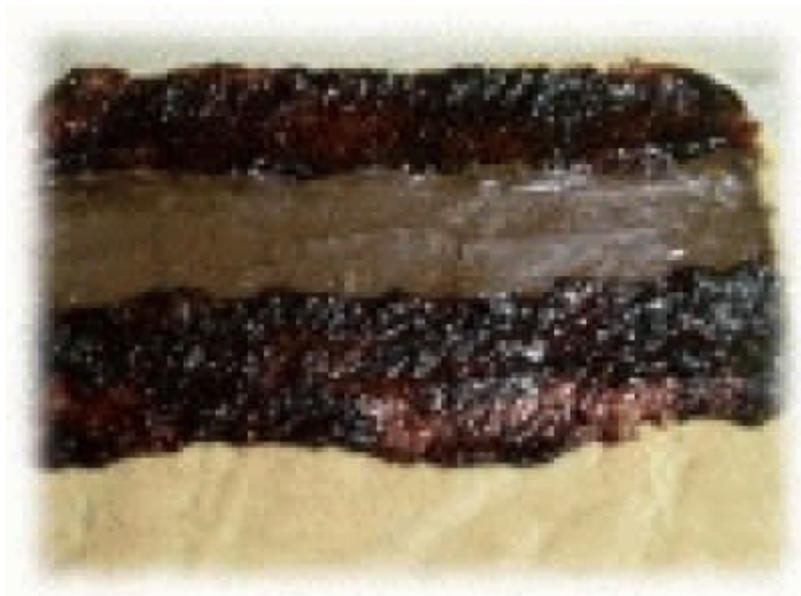


5 Infornate a 160°C per 25 minuti.



- 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.



