

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo con tre farcie

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

130 g di farina
100 g di zucchero
4 uova
1 bustina di vanillina
mezza bustina lievito per dolci
200 g di marmellata di albicocche
200 g di marmellata di amarene
200 g di nutella.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola montare le uova con lo zucchero con le fruste elettriche per 20 minuti, unite la farina mescolata con la vanillina e con il lievito e mescolare con un cucchiaio fino ad ottenere un impasto cremoso.



3 Una volta pronto mettetelo in una teglia foderata con carta da forno.



4 Infornare a 180°C per 15 minuti.



5 Togliete la carta forno e arrotolatelo in un panno pulito e inumidito e fatelo raffreddare.



6 Dividete il rotolo in tre parti.



- 7 In una parte mettete la marmellata di albicocche, nel secondo rotolo mettete la marmellata di amarene.



- 8 E nell'ultimo rotolo mettete la nutella.

Arrotolate e tagliare delle fette spesse 1 centimetro e mezzo.

