

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di fragole con sorpresa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA BISCOTTO

UOVA 3

ZUCCHERO 70 gr

FARINA 80 gr

LIEVITO PER DOLCI cucchiaino - 1

SALE 1 pizzico

PER L'IMPASTO

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 160 gr

UOVA 2

FARINA 200 gr

LATTE 7 cl

LIEVITO IN POLVERE mezza bustina -

SALE 1 pizzico

PER DECORARE

MARMELLATA DI FRAGOLE 370 gr

FRAGOLE 500 gr

PANNA poca -

PREPARAZIONE



- 2 Per la pasta biscotto: montare, con le fruste elettriche, le uova con lo zucchero per 10 minuti.

Unite la farina ed il lievito e mescolare con una spatola.

Bagnate e strizzate bene della carta da forno appoggiatela sopra una placca da forno e distribuitevi l'impasto.

Cuocete in forno a 180°C per 10 - 12 minuti.

Una volta cotto spalmate metà della confettura di fragole sul rotolo.

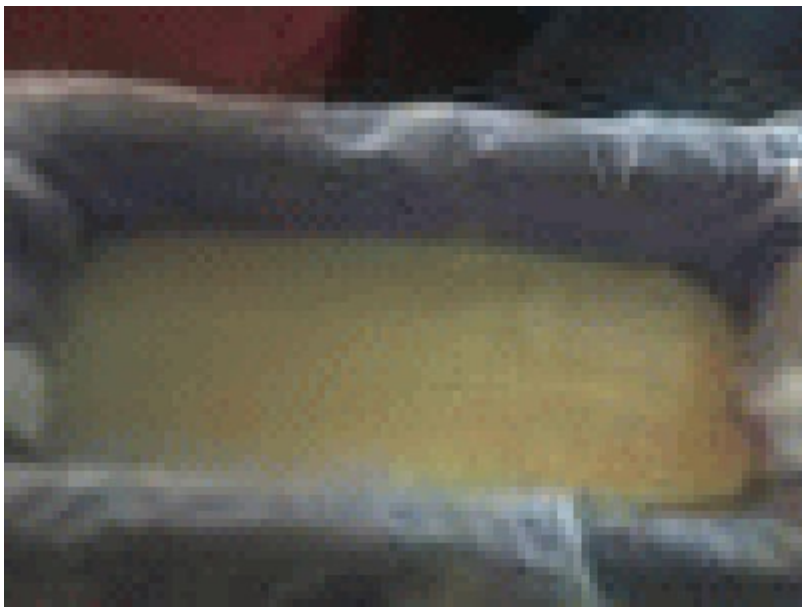


3 E arrotolate.



4 Per l'impasto base :montare il burro ammorbidito con lo zucchero per 10 minuti, aggiungete le uova, la farina, il latte, il lievito e il sale.

Foderate uno stampo da plum-cake con della carta forno bagnata e strizzata, versateci 1/3 dell'impasto base.



- 5 Adagiate la pasta biscotto a cui avrete tagliato le estremità sull'impasto e concludete con l'impasto base rimasto.



- 6 Cuocere nel forno a 180°C per 35 minuti.

Una volta tolta dal forno lucidate la torta con la marmellata rimasta.



7 Decorate con le fragole e con la panna montata.







