

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo di pan di Spagna con la nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **7 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA MANITOBA 75 gr

ZUCCHERO 75 gr

TUORLO D'UOVO 4

ALBUMI 3

BURRO 20 gr

NUTELLA

PREPARAZIONE



2 Nella planetaria montare i tuorli con lo zucchero per 5 minuti.

Aggiungete la farina setacciata.



3 Mescolare delicatamente con una spatola.



4 Accendete il forno a 225°C.

Montare gli albumi con 2 cucchiaini di zucchero.



5 Aggiungete al composto di tuorli il burro e metà degli albumi montati.



- 6** Mescolare dall'alto in basso e aggiungete il resto degli albumi tenendone da parte un cucchiaino.

L'impasto è pronto per essere messo sulla placca da forno.



- 7** Prendete la placca da forno e nei quattro angoli mettete gli albumi montati tenuti da parte, coprite con la carta forno (questa operazione serve per non far muovere la carta).



8 Mettete il composto in maniera uniforme sopra la carta forno.



9 Mettete la placca nel forno caldo per 7 minuti.



10 Togliete la placca da forno e mettete la base sopra un canovaccio pulito e togliete la carta forno delicatamente.

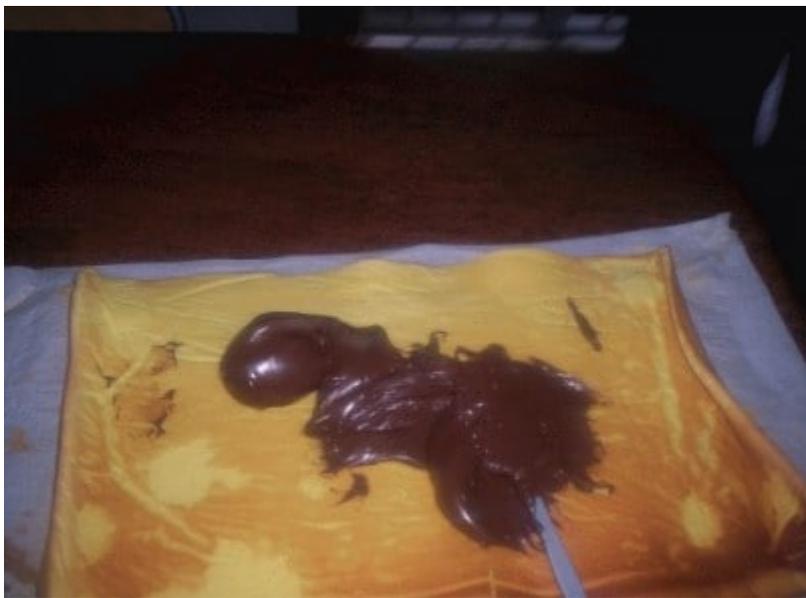




11 Avvolgete la base nel canovaccio dal lato lungo.



12 Dopo circa 15 minuti srotolate e trasferite sopra un foglio di carta forno e spalmate uno spesso strato di Nutella.



13 Arrotolate nuovamente il rotolo aiutandovi con la carta forno.



14 Fate riposare 1 ora.

Srotolate, mettete il rotolo sopra il piatto da portata e spolverizzate con lo zucchero a velo.

