

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo di pan di spagna con panna e marmellata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER IL PAN DI SPAGNA

3 uova medie intere  
90 g di zucchero  
90 g di farina  
scorza di mezzo limone.

### PER LA FARCIA

300 g di marmellata di albicocche o di  
arance  
200 ml di panna da montare vegetale  
1 manciata di granella di nocciole.

### PER DECORARE

poco zucchero a velo

# PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare lo zucchero con le uova.

Incorporate la farina e mescolare delicatamente, aggiungete infine la scorza grattugiata del limone.

Imburrate una placca da forno di 30x27 cm circa e rivestite di carta forno.

Versate il composto nella placca ed infornate nel forno già caldo a 180°C per 15 minuti.

Trasferite la pasta sopra un canovaccio pulito con la carta verso e toglietela, arrotolare e fate reffreddare.

Montare la panna.

Aprite il rotolo e spalmateci la marmellata, coprite con le nocciole e con la panna, arrotolate e ronete nel frigo almeno 2 ore.

Cospargete di zucchero a velo e servite.



