

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo express

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 uova
150 g di farina
150 g di zucchero
1 bustina di lievito in polvere
cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Separare i tuorli dagli albumi e montare quest'ultimi a neve.

Sbattere i tuorli con lo zucchero. Incorporare metà degli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto. Aggiungere metà della farina, poi i restanti albumi e la restante farina. Infine aggiungere il lievito.

Stendere il composto su una teglia foderata con della carta da forno. Infornare per 10 minuti a 175 gradi, o più semplicemente quando il composto comincia a colorarsi.

Staccare dalla carta da forno la torta, stendere la nutella e arrotolare.

Risultato garantito!!!!