

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo nutella e mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO IN FRIGO



PER IL ROTOLO

120 g di farina
170 gr. di zucchero
4 uova
7 g di lievito per dolci
100 g di olio di arachidi
100 g di acqua.

PER IL RIPIENO

400 g di nutella
200 g di mascarpone
granella di nocciole.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete i tuorli, l'acqua, l'olio, lo zucchero, la farina setacciata ed il lievito.

Mescolare bene con una frusta a mano.



2 Con le fruste elettriche montare gli albumi con 70 gr. di zucchero.



3 Incorporate gli albumi montati al composto di uova.



4 Rivestite una placca 40x32 con carta da forno bagnata e strizzata.

Versateci l'impasto.



5 Infornate a 180°C per circa 15 minuti, la superficie si deve appena colorare (verrà un pan di spagna molto basso).

Sformate subito, arrotolate con della carta forno e lasciate raffreddare un pò.

Intanto preparate il ripieno: in una casseruola fate bollire dell'acqua, spegnete il fuoco e immergeteci il barattolo di nutella, lasciate immerso per 10 minuti.

In una ciotola mettete la nutella ammorbidita ed il mascarpone.



6 Amalgamate bene il composto.



7 Srotolate il pan di spagna e farcite con la crema.



8 Poi, con l'aiuto della carta da forno, cominciate ad arrotolare.



9 Ecco il risultato.



10 Avvolgete il rotolo nella carta forno e mettetelo in frigo per qualche ora.

Spolverizzate con del cacao e decorate con la granella.

