

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tronchetto di Natale bianco con pistacchi e amaretti di patatilla

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



PER IL ROTOLO

UOVA 3
ZUCCHERO 60 gr
FARINA 60 gr
VANILLINA 1 bustina

PER IL RIPIENO

RICOTTA 500 gr
ZUCCHERO 80 gr
AMARETTI PESTATI 30 gr
PISTACCHI DI BRONTE TRITATI 40 gr

PREPARAZIONE

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



2 Aggiungete delicatamente la farina e la vanillina e mescolare facendo attenzione a non smontare le uova.





3 Stendere il composto sulla placca del forno ricoperta di carta forno e livellare bene.



4 Infornate a 180°C per 11-12 minuti al massimo, deve venire leggermente dorato.



5 Coprire con un canovaccio e lasciare raffreddare.

Per il ripieno: nel mixer frullare bene 400 g di ricotta con lo zucchero fino a renderla liscia e vellutata.

Unite gli amaretti ed i pistacchi.





6 Stendere il composto sul pan di spagna e arrotolarlo aiutandovi con la carta forno.



- 7 Richiudere il rotolo nella carta forno e nella carta stagnola e fate riposare in frigo per 12 ore.



- 8 Ricavare il ramo del tronchetto tagliando una fetta trasversalmente ed unendola alla base.



- 9 Ricoprite con la ricotta rimasta ed eseguire delle strisce con una forchetta e ricoprire infine con dei pistacchi.





