

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolini dolci in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER FARE I ROTOLINI DOLCI

PANE LUNGO PER TRAMEZZINI 2 fette

NUTELLA 80 gr

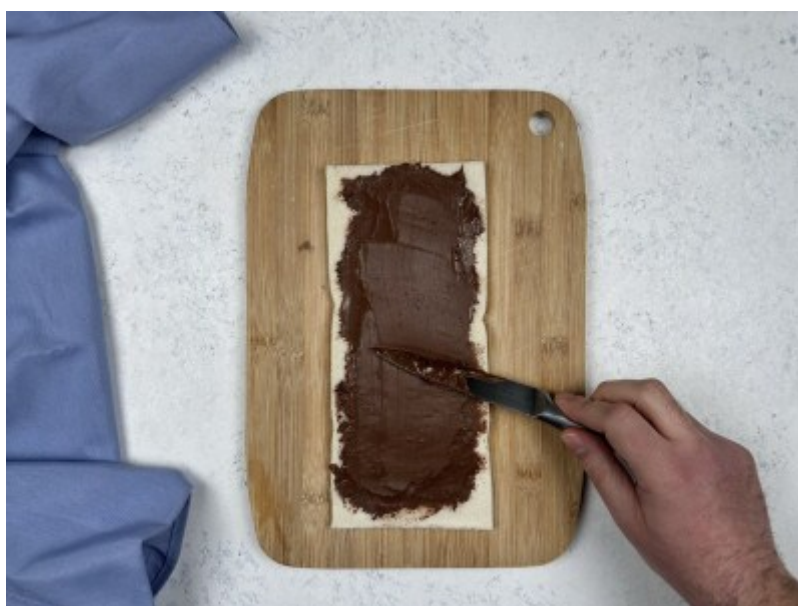
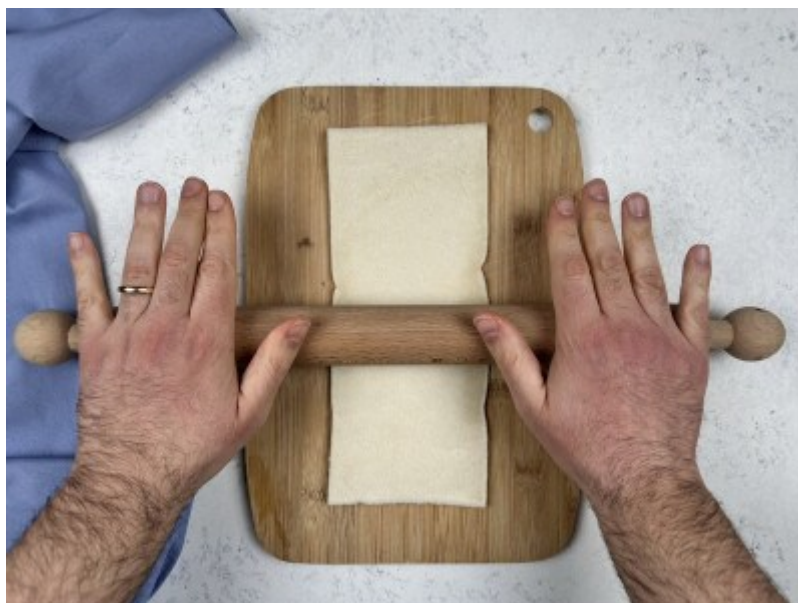
COCCO RAPÈ

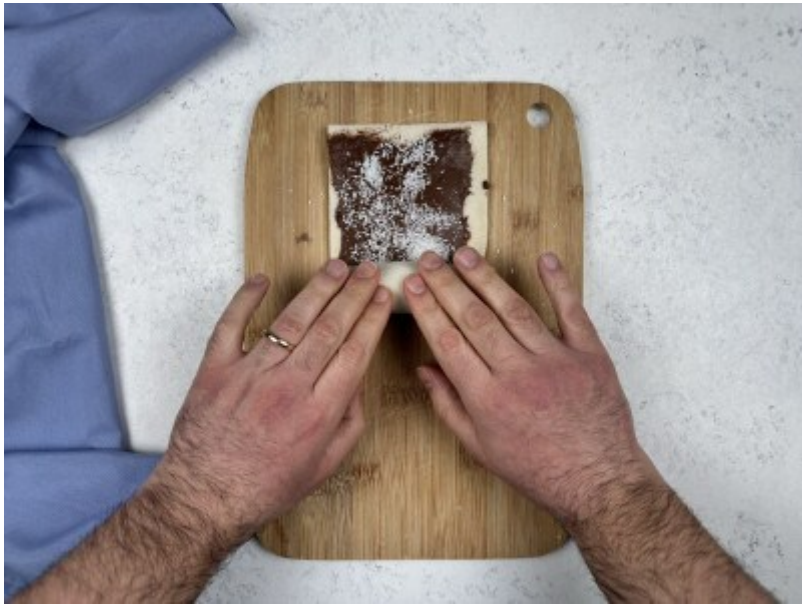
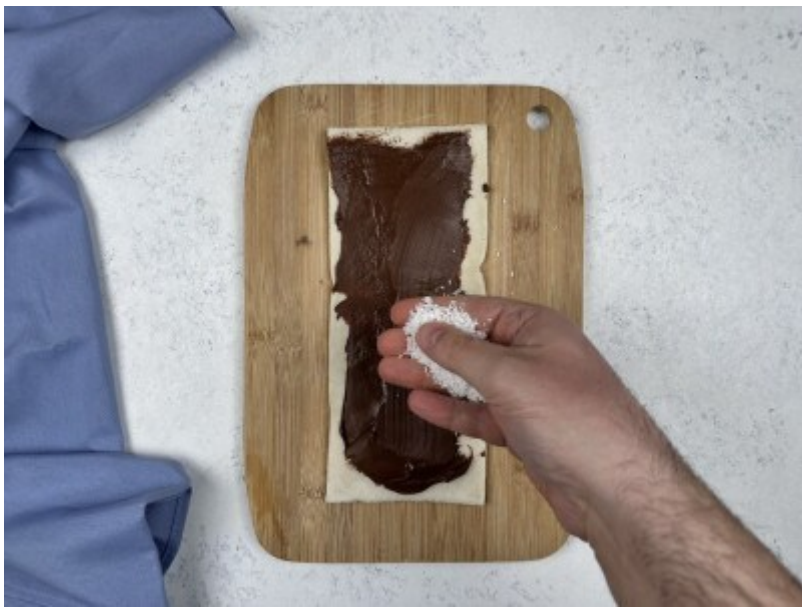
Hai voglia di un [dolcetto](#) sfizioso e velocissimo?
Questa [ricetta](#) dei [rotolini dolci](#) in [friggitrice ad aria](#)
è perfetta per una merenda golosa o per un dessert
dell'ultimo minuto. Bastano 2 fette di [pane per](#)
[tramezzini](#), un po' di Nutella e cocco rapè per creare
un [dolcetto croccante fuori e cremoso dentro](#).

Li prepari in cinque minuti e li cuoci in altri cinque, senza sporcare nulla e senza accendere il forno. Un'idea geniale anche da fare con i bambini!

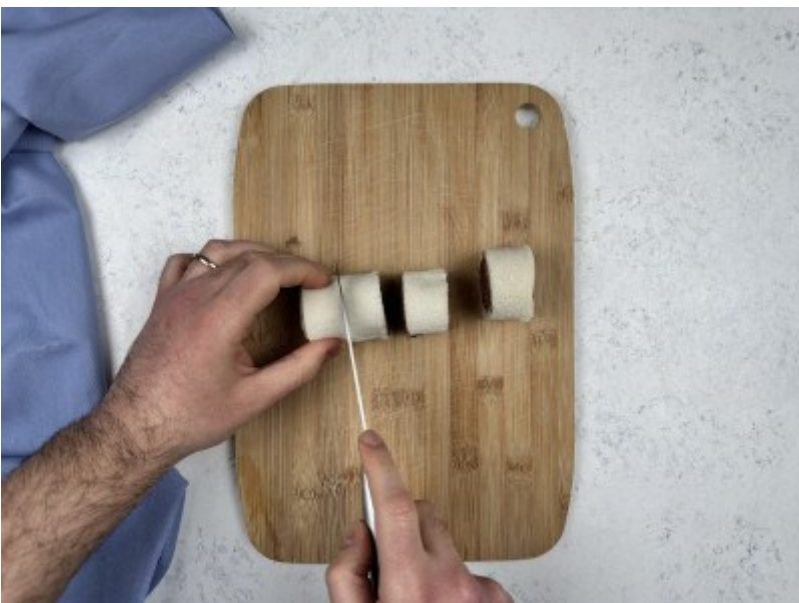
COME FARE I ROTOLINI DOLCI IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Spiana con un mattarello le fette di pane per tramezzini in modo da compattarne la struttura. Spalma la superficie con Nutella, aggiungi il cocco rapè e arrotola partendo dal lato corto





- 2 Una volta ottenuti i rotoli tagliarli in 4 parti. Mettili all'interno del cestello della friggitrice ad aria e cuoci a 200°C per 4-5 minuti





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa il pane del giorno prima: anche se non è freschissimo, una volta steso col mattarello tornerà perfetto.

Non solo Nutella: puoi farcirli con marmellata, crema di pistacchio, burro d'arachidi o ricotta zuccherata.

Recupera gli avanzi: se ti avanza del cocco grattugiato o delle creme da dolci, questo è il modo giusto per usarli.

Spolvero finale: una volta cotti, puoi passarli ancora nel cocco rapè o spolverarli con zucchero a velo per un tocco in più.

Versione salata? Prova con prosciutto e formaggio: stesso procedimento, ma una variante salata perfetta per l'aperitivo!

CONSERVAZIONE

Puoi preparare i rotolini in anticipo, conservarli in frigorifero già arrotolati (non tagliati) e cuocerli al momento. Una volta cotti, sono ottimi appena fatti, ma se avanzano puoi conservarli in un contenitore ermetico per un giorno.

Ti consiglio di scaldarli di nuovo in friggitrice per qualche minuto prima di servirli.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Sfogliatine ripiene in friggitrice ad aria: croccanti e leggere, perfette con marmellata o crema di nocciole.

Brownies in friggitrice ad aria: tutto il gusto del cioccolato, con una cottura facile e veloce.

Torta di mele in friggitrice ad aria: soffice e saporita, ideale per una colazione o una merenda casalinga.

Cornetti alla Nutella in friggitrice ad aria: Soffici e profumati proprio come quelli fatti al forno.

Muffin in friggitrice ad aria: un classico intramontabile, in versione rapida grazie alla friggitrice.