

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo alla Nutella soffice e goloso

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

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **rotolo alla Nutella** è un [dolce](#) classico e **amato da tutti**, perfetto per ogni occasione. Questo **dolce soffice e goloso** è facile da preparare e richiede pochi ingredienti. La **ricetta rotolo alla Nutella** è versatile e può essere personalizzata in vari modi, rendendola ideale per soddisfare i gusti più disparati.

Per ottenere un rotolo alla Nutella soffice, è importante seguire alcuni **trucchi della ricetta della nonna**, come **montare bene le uova** e incorporare delicatamente la farina. Il rotolo alla Nutella soffice come quello della ricetta della nonna garantisce sempre un **risultato perfetto**, con una **base morbida**

che si arrotola senza rompersi.

Oggi cuciniamo insieme la ricetta originale del rotolo alla Nutella, in modo facile e veloce, iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE IL ROTOLO ALLA NUTELLA

UOVA 3

FARINA 00 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 8 gr

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 cucchiaio da tavola

NUTELLA 400 gr

ZUCCHERO A VELO

SALE FINO 1 pizzico

CACAO AMARO

COME FARE IL ROTOLO ALLA NUTELLA

1 In una ciotola capiente sguscia le uova e aggiungi lo zucchero





- 2** Monta uova e zucchero con uno sbattitore elettrico fino a che il tutto sarà ben omogeneo, chiaro e spumoso, quindi unisci un cucchiaio di olio di semi di girasole e un pizzico di sale. Mescola nuovamente con lo sbattitore elettrico per 1 minuto circa.





3 Setaccia la farina e il lievito sul composto, incorpora le polveri montando sempre con lo sbattitore elettrico per evitare la formazione di grumi.





- 4 Rivesti una teglia da forno 30x40 cm con carta forno, versa l'impasto al suo interno e spalmalo accuratamente livellandolo con un lecca pentole per ottenere uno spessore uniforme.

Cuoci l'impasto del rotolo in forno statico preriscaldato a 150°C per 10 minuti, la superficie non deve colorarsi troppo.



- 5 Estrai la teglia dal forno e, quando è ancora ben caldo, spalma tutta la superficie con abbondante Nutella, lasciando 1 cm di spazio libero su tutti i bordi.



- 6 Aiutandoti con la carta forno, arrotola la base su sé stessa partendo dal lato corto, e stringendo bene ad ogni giro. Chiudi a pacchetto la carta forno e fai riposare il rotolo in frigo per almeno 1 ora.





- 7** Elimina la carta forno, taglia le estremità e decora il rotolo alla Nutella spolverizzandolo con zucchero a velo. Ritaglia delle strisce di carta forno, poggiale sul rotolo e cospargi con cacao amaro per ottenere un bel decoro elegante.

Affetta il rotolo alla Nutella e servi.

