

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo senza cottura alla Nutella

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **rotolo senza cottura**, conosciuto anche come **rotolo di biscotti** o **rotolo dolce**, è un delizioso [dessert](#) preparato senza l'uso del forno. Questa **ricetta** è molto **popolare** per la sua **semplicità** e la sua **bontà**; una delle varianti più amate da adulti e bambini è senza ombra di dubbio il **rotolo alla Nutella**.

Prova la nostra ricetta con **passo passo fotografico** per cucinare con le tue mani un **buonissimo rotolo fresco** e **senza cottura**, adatto come **dolce** dopo una [cena estiva](#) o **semplicemente** per una **merenda in compagnia**.

Prova anche questi **dolci che non necessitano cottura**

INGREDIENTI

MASCARPONE 150 gr

BISCOTTI AL CIOCCOLATO 300 gr

NUTELLA® 100 gr

LATTE 100 gr

OLIO DI SEMI DI MAIS 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

[Torta fredda](#)

[Salame di cioccolato](#)

[Palline al cocco e nutella](#)

[Torta fredda yogurt e more](#)

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola metti il mascarpone, la Nutella e lavora con una forchetta fino a ottenere una crema omogenea, priva di grumi. Lascia riposare la crema in frigo, fino al momento dell'utilizzo.





2 Metti i biscotti in un frullatore o mixer, frulla fino a polverizzarli.



- 3 Metti in una ciotola i biscotti polverizzati, aggiungi lo zucchero e l'olio di semi. Incorpora il latte mescolando, aggiungilo un po' per volta fino ad ottenere un impasto dalla consistenza morbida ma non liquida.





- 4 Disponi l'impasto su un foglio di pellicola per alimenti, copri con un altro foglio e stendilo, aiutandoti con un mattarello.



- 5** Dovrai ottenere un rettangolo di dimensioni 25x35 cm e spessore di 5 mm. Rifornisci i bordi in modo che non risultino frastagliati. Spalma la crema su tutta la superficie, lasciando 1 cm. libero su tutti i bordi.



- 6 Arrotola, aiutandoti con la stessa pellicola e chiudi a caramella. Avvolgi il tutto nella stagnola e lascia riposare in freezer per 6 ore. Prima di servire lascia riposare il rotolo, a temperatura ambiente, per 30 minuti, così da facilitare il taglio.



CONSERVAZIONE

Il rotolo senza cottura si conserva in freezer fino a 3 mesi, quindi puoi anche cucinarne alcuni e congelarli per poi tirarli fuori quando non hai tempo per pensare al dolce.

CONSIGLI E VARIANTI

La quantità di latte da aggiungere dipende da quanto burro hanno i biscotti, per questo il consiglio è quello di aggiungerne un po' per volta, per evitare che l'impasto sia troppo umido.

Si posso utilizzare rimasugli di biscotti di vario genere, in questo caso bisognerà calibrare ancora meglio la quantità di latte da aggiungere.

Il mascarpone si può sostituire con la stessa quantità di ricotta o formaggio fresco spalmabile.

La superficie del rotolo si può decorare a piacimento , per esempio, con ciuffetti della stessa crema utilizzata per l'interno, con ciuffetti di panna etc.

Per avere un taglio netto e pulito bisogna utilizzare un coltello a lama liscia, bagnando il filo prima di utilizzarlo.