

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buchweizenroulade (Rotolo di grano saraceno)

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 6 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- una bustina di zucchero vanigliato
- 3 cucchiaini di acqua bollente
- 4 cucchiaini di farina di grano saraceno
- 2 cucchiaini di farina bianca
- un po' di lievito in polvere
- 1/4 l di panna montata
- 1 etto di marmellata di mirtilli.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene i rossi d'uovo con l'acqua bollente; montare i bianchi a neve e incorporare le farine mescolate fra di loro con il lievito e la crema di uova. Stendere la pasta sulla piastra del forno ricoperto di carta da forno, distribuirla uniformemente e cuocere a 190 gradi per circa 15 minuti.

Togliere dal forno, levare la carta e arrotolare mentre è ancora calda, lasciando poi raffreddare.

Riempire con panna montata e marmellata di mirtilli rossi.