

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo ai frutti di bosco

di: *lupetta_83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

3 uova
120 g di zucchero
1 pizzico di sale
1 fialetta di aroma di limone
75 g di farina 00
50 g di frumina
mezza bustina di lievito per dolci
200 g di marmellata ai frutti di bosco
poco zucchero a velo
pochi frutti di bosco.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 3 cucchiaini di acqua bollente, aggiungete 80 g di zucchero, il sale e l'aroma e montare fino ad ottenere una massa

cremosa.

Montare gli albumi a neve durissima, aggiungervi lo zucchero rimasto, metterle sopra i tuorli e setacciarvi farina, frumina e il lievito.

Mescolare delicatamente.

Versate l'impasto sopra una placca da forno (30x40cm) foderata con carta da forno e cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 190°C per 12-15 minuti.

Capovolgere il dolce sopra un canovaccio cosparso di zucchero a velo, staccare la carta, arrotolarlo e farlo raffreddare.

Srotolare il dolce, distribuirvi la marmellata, riarrotolarlo e cospargetelo di zucchero a velo.



2 Decorate le singole fette con pochi frutti di bosco.

farina, lievito e fantasia



Rotolo ai frutti di bosco