

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Rotolo di marmellata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 uova  
80 g di zucchero a velo vanigliato  
80 g di farina  
la scorza di un limone  
un cucchiaino di lievito per dolci  
1 bustina di vanillina  
200 g di marmellata di fragole.

### PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola montare le uova con lo zucchero per 10 minuti, aggiungete la scorza del limone grattugiata e la vanillina.



2 Unite poco per volta la farina setacciata.



3 Unite il lievito e mescolare delicatamente.



4 Rivestite una placca con carta da forno.



5 Versate il composto nella placca.



6 Infornate a 160°C per circa 10 minuti.



7 Cospargete con la marmellata efd arrotolate quando il rotolo è ancora caldo.



8 Fate raffreddare e cospargete di zucchero a velo.



