

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo farcito

di: *Sonia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 3 uova
- 110 gr. farina
- 110 gr. zucchero
- 1 bustina vaniglina.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova con la farina e lo zucchero fino a che saranno gonfie e spumose.

Versare l'impasto su una teglia ricoperta da carta da forno e cuocere per 10 minuti a 200° rovesciare su un'altro foglio di carta da forno a arrotolare fino a che non si raffredda.

Srotolare e farcire a piacere con nutella, marmellata, crema, o quello che più piace.

- 2 Se vi piace il cioccolato potete fare sciogliere a bagnomaria del cioccolato con un po di

panna e poi ricoprire il rotolo.