

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo maculato

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



FRAGOLE 4

CIOCCOLATO FONDENTE 30 gr

GRANELLA DI ZUCCHERO poca -

PREPARAZIONE



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero.

Unite la farina alternandola con l'albume e mescolare delicatamente.

Versate il composto in una placca da forno foderata di carta forno.



3 Infornate a 230°C per 15 minuti.

Appena sfornate coprite con un panno umido.

Per la crema: fate bollire il latte ed unite il cacao.

Montare le uova con il tuorlo con lo zucchero, unite la farina, mescolare e fate addensare sul fuoco.



4 Farcite il rotolo con la crema intiepidita.



5 Arrotolate e avvolgete nella carta stanola, fate riposare in frigo per 2 ore.

Pulite le fragole.



6 Fate sciogliere il cioccolato con un goccio di latte.



7 Immergete le punte delle fragole nel cioccolato e nella granella di zucchero.

Decorate il rotolo con gocce di cioccolato fondente e con le fragole.



