

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo con panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 uova
80 g di farina manitoba
80 g di zucchero a velo
panna

PREPARAZIONE

1 Non ricordo chi mi ha passato la ricetta...cmq grazie

Vado dalla mamma cerco la bilancia per pesare...



2 cominciamo bene...cmq 4 uova 80 gr di zucchero a velo...li "frustiamo" per 10 minuti, poi aggiungiamo 80 gr di manitoba...



3 Si mette sulla piastra del forno



4 e si fa cuocere a 160° per 10 minuti cmq fino a quando si colora...



5 Si mette sotto la carta forno uno straccio umido e si arrotola, poi si lasci raffreddare:



6 Si monta la panna, si stende, si arrotola e si copre con un po' di zucchero a velo....bello, semplice, buono e di sicuro successo...ah...è morbidissimo!!!

