

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tronchetto alla nutella di Dolce D.

di: *Dolce D.*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



## INGREDIENTI

FARINA 150 gr

BURRO MORBIDO 70 gr

UOVA INTERE 3

ZUCCHERO (circa 45 g) - 2 cucchiari da tavola

LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -

NUTELLA barattolo da 400 g - 1

PANNA DA MONTARE 400 gr

CACAO AMARO poco per la decorazione -

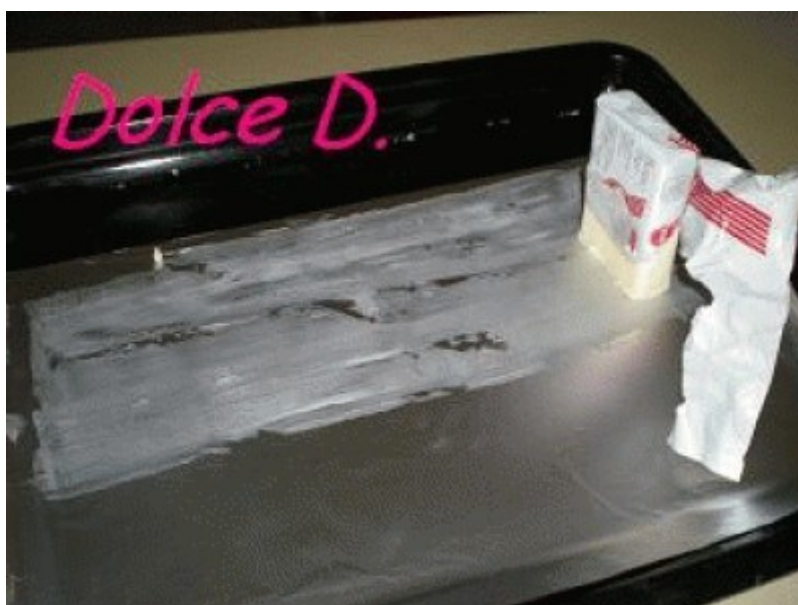
## PREPARAZIONE

**1** Mettete il barattolo di nutella in una ciotola con acqua calda per farla sciogliere.

Imburrate una placca da forno.



2 Ricoprite con duei fogli di carta alluminio e imburrate tra un foglio e l'altro.





- 3 In una ciotola mettete farina, burro, uova, zucchero e lievito e montare con le fruste elettriche.



- 4 Otterrete una crema liscia e spumosa.

Stendete il composto nella placca da forno.



5 E stendetela in modo uniforme.



6 Infornate a 180°C per 8 minuti.

Togliete la base dalla placca con tutta la carta stagnola e ricoprite con la Nutella conservandone 3 cucchiari.



- 7 Arrotolate il rotolo prima su se stesso poi nella carta.



8 Fate riposare in frigo per 2 ore.

Montare la panna con la Nutella rimasta.



9 Srotolate il rotolo.



10 Coprite con poca Nutella se vi è rimasta.



11 Mettete la panna alla Nutella in una sacca da pasticceria e decorate il rotolo.







12 Spolverizzate di cacao.



13