

Rotolo alla Nutella

Ingredienti:

75 gr di farina Manitoba, o normale
75 gr di zucchero
4 uova e si userano 4 tuorli e 3 albumi
20 gr di burro sciolto
Nutella a volontà!



Foto degli ingredienti.



Ho montato i tuorli con lo zucchero, finchè non si sentano più i granelli di zucchero, almeno 5 minuti e ho aggiunto la farina setacciata.



La farina va mescolata con spatula o cucchiao di legno, niente fruste, ecco la consistenza ottenuta.



Monto le chiare con 2 cucchiaini di zucchero per sostenerle. in tanto ho già sciolto il burro al microonde per 20 secondi e acceso il forno a 225 ° gradi.



Aggiungo il burro sciolto e la metà della neve, mescolando dall'alto in basso per non far scendere le chiare, e aggiungerò il resto della neve, tenendone da parte un piccolo cucchiao.



L'impasto è pronto per essere messo sulla teglia del forno.



Ed ecco a che serve il cucchiaino di neve che vi avevo detto di tenere da parte, ne mettete un po' negli 4 angoli della teglia e la carta da forno non si muoverà durante l'operazione successiva.



Ecco la carta da forno ben incollata a la teglia. Adesso si può mettere l'impasto. Ho steso l'impasto facendo poco uso della spatola per non smontare la neve, e avendo cura di farlo in modo uniforme per non avere parti troppo basse, quindi secche dopo la cottura.



Metto la teglia in forno molto caldo a 225°, per 7 minuti.



Ecco il rotolo ancora in forno, manca 1 o 2 minuti.



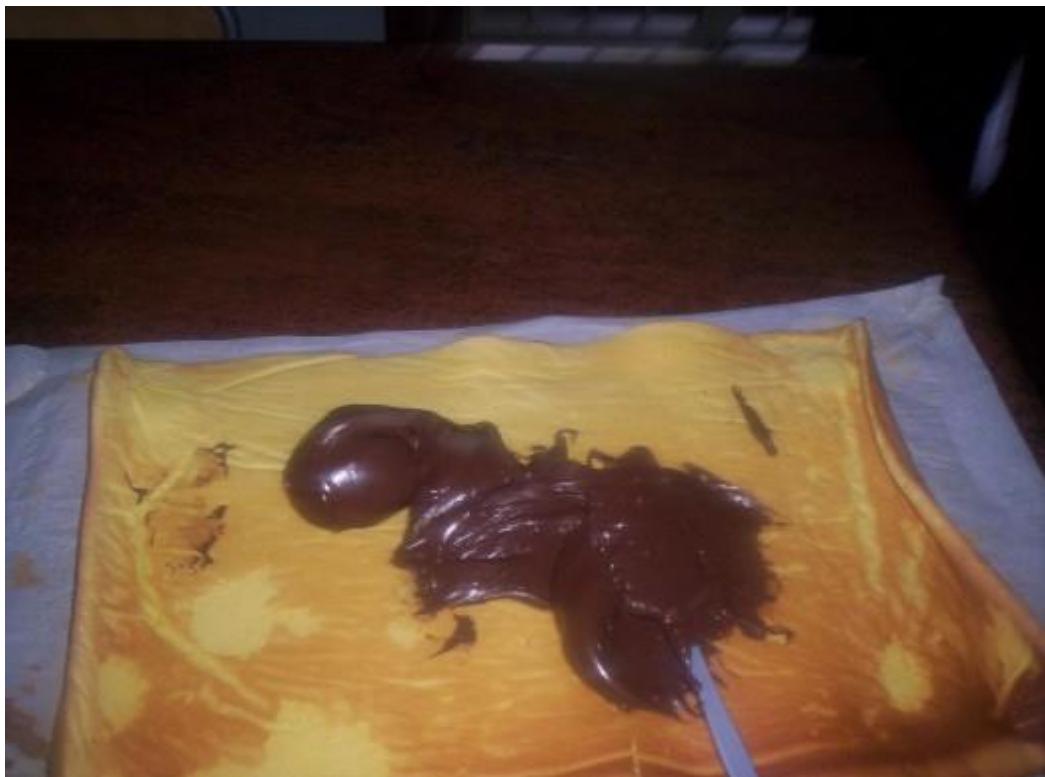
Ho tolto la teglia dal forno, ho messo il rotolo su un canavaccio pulito e tolgo la carta delicatamente. Si tiene la carta per dopo, sara utile per stendere la nutella e non sporcare niente.



Ecco il rotolo sul canavaccio, la carta è sopra e si toglie. subito dopo, si arrotola il canavaccio insieme al rotolo.



Metto il rotolo a raffredare bene.



Non so perchè questa foto è grande!Ho srotolato il rotolo,che ho messo sulla carta di cottura e abbondo con la nutella!



Ho steso bene la Nutella e arrotolo il tutto.Vado in giardino a vedere che fiori ci sono!!



Ecco ,il rotolopronto, basta spolverarlo di zucchero a velo, e qualsiasi dolce anche il piu semplice è decorato con un fiore!!



Si dovrebbe tagliare le 2 parti finali , ma non si butta nulla!!Divertitevi!!