



Rotolo con Nutella

Ricetta del **rotolo** con **nutella** con base di **biscuit**, molto **facile** e **veloce** da preparare. Un dolce molto **calorico** ma che una fetta tira l'altra. Vi consiglio se siete amanti della **nutella** anche di abbondare e comunque di tenere in **frigo**, così la nutella si solidifica e resta al **palato** ancora più **invitante**.

VEGETARIANO



6
Porzioni



10 min.
Preparazione



7 min.
Cottura

Ingredienti

150 GR	ZUCCHERO
6	UOVA
135 GR	FARINA
300 GR	NUTELLA

Procedimento

1

METTI LE UOVA E LO ZUCCHERO IN UNA CIOTOLA (FOTO 1) E CON UN FRULLATORE ELETTRICO (FOTO 2) MONTA IL COMPOSTO

2

QUANDO HAI OTTENUTO UN COMPOSTO SPUMOSO (FOTO 3) AGGIUNGI UN POCO ALLA VOLTA LA FARINA SETACCIATA E MESCOLA DELICATAMENTE (FOTO 4)

3

VERSA IL COMPOSTO NELLA TEGLIA CON CARTA FORNO, LIVELLALO BENE E INFORNALO PER 5 - 7 MINUTI A 200 °C.

4

QUANDO IL BISCUIT è PRONTO, METTILO SU UN TAGLIERE CAPOVOLTO E TOGLI LA CARTA FORNO (FOTO 5) LASCIA RAFFREDDARE 5 MINUTI

5

SPALMA LA NUTELLA SU TUTTO IL BISCUIT E CON MOLTA ATTENZIONE ARROTOLA, LASCIA IN FRIGO PER ALMENO 30 MINUTI E SERVI CON UNA SPOLVERATA DI ZUCCHERO A VELO

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
506	11,27 gr	68,17 gr	20,07 gr