

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Rotolo alla nutella

Strawberry · Wednesday, May 21st, 2014

### Ingredienti:(6 persone)

- 100gr farina
- 5 uova
- 180gr zucchero
- 10gr miele
- una bustina vanillina
- nutella
- zucchero a velo

### Preparazione:

Rompete le uova dividendo i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con metà dello zucchero, la bustina di vanillina e il miele, unite delicatamente gli albumi montati a neve con 60gr di zucchero, unite la farina e amalgamate. Rivestite una teglia con carta da forno, versateci il composto che non deve superare il cm di altezza, cuocete a 180° per circa 7 minuti, estraete dal forno e lasciate raffreddare per alcuni minuti, cospargete con la nutella e aiutandovi con la carta da forno, arrotolatela su se stessa e mettete in frigo per circa 30 minuti, togliete la carta da forno, tagliatelo a fette, disponetelo su di un piatto da portata e cospargete con zucchero a velo.

This entry was posted on Wednesday, May 21st, 2014 at 4:20 pm and is filed under [Dolci, Italiane, Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.