



Rotolo alla Nutella

Ingredienti

3 uova
3 cucchiaini di acqua calda
3 cucchiaini di burro da sciogliere
125 gr. zucchero
150 gr. farina
1/2 bustina lievito per dolci
Nutella

Questo rotolo alla Nutella è apprezzato da chiunque lo assaggi. Praticamente una certezza!

Amalgamare tutti gli ingredienti (avendo cura di sciogliere il burro nel microonde) con il frullatore e poi stenderli sulla leccarda del forno coperta di carta forno (copriranno circa i $\frac{3}{4}$ della superficie).

Informare 15 min a 180°. La superficie non deve essere troppo dorata perché rischierebbe di rompersi quando lo si arrotola.

Una volta cotto rovesciare su un panno bagnato di acqua calda e ben strizzato.

Spalmare con marmellata oppure abbondante Nutella ammorbidita al microonde.

Arrotolare e chiudere bene nella carta da forno e successivamente nella carta stagnola stringendo il più possibile e dandogli la forma del salame.

Far raffreddare e spacchettare.

Servire spolverizzato di zucchero a velo.