



Rotolo alle mandorle con crema di pistacchio

Ingredienti

5 uova grandi
30 g farina di mandorle
25 g amido di mais
100 g zucchero
70 g olio di girasole
colorante
1 fialetta aroma di mandorla
350 g crema di pistacchio
500 ml panna

Erano un paio di giorni che sul web girava la ricetta del rotolo con crema al pistacchio di [Fatto in casa da Benedetta](#); letta la ricetta ho deciso di modificarla un pò e aggiungere un ingrediente. Il risultato è stato veramente ottimo.

Procedo con il montare gli albumi a neve e aggiungendo lo zucchero; in una terrina sbatto i tuorli che unisco agli albumi un pò per volta facendo attenzione a non smontare il composto. (Io ho usato una lecca pentole per unire le uova e la farina) setaccio la farina di mandorle insieme all'amido di mais e verso nel composto precedente. Aggiungo alcune gocce di colorante verde, non ci sono preferenze per il tipo potete usare quelli in gel o in polvere o addirittura quelli liquidi. Fatto questo metto una foglio di carta forno nella leccarda, cuocio a 170° per 15 minuti in forno statico (se usate il ventilato 165° per 10 minuti), sforno e attendo che si raffreddi. Una volta freddo farcisco con crema spalmabile al pistacchio aggiungo la panna e arrotolo. Metto in frigo prima di servirlo.