



Rotolo Nutella e mascarpone

Ingredienti

80g farina 00
40g fecola
120g zucchero
4 uova
vanillina
pizzico di sale
250g mascarpone
6 cucchiari di nutella
zucchero a velo

Separare le uova (albumi e tuorli) montare i tuorli con lo zucchero fino a che risultano spumosi, aggiungere le farine setacciate insieme, quindi i bianchi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale facendo attenzione a non smontare il composto.

Foderare la leccarda del forno con la carta forno e distribuirci omogeneamente il composto.

Infornare in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti.

Sfornare e capovolgere su un canovaccio bagnato e ben strizzato, eliminare delicatamente la carta forno facendo attenzione a non rompere la pasta biscotto, arrotolare su se stesso dal lato lungo e lasciare raffreddare totalmente così arrotolato.

Preparare un composto con mascarpone e Nutella (a piacere si possono aumentare e diminuire le dosi) srotolate la pasta e spalmate la crema, ora arrotolate nuovamente e rifilate i due lati per renderla più precisa, spolverizzate di zucchero a velo e gustate.