

RECIPE

Rotolo Giapponese con Nutella®

Facile

1 h 30 min



INGREDIENTI

per 7 porzioni

5 uova

un pizzico di sale

130g di zucchero

100g di farina

10g di lievito per dolci

40ml di latte

40ml di olio di semi

Nutella®

zucchero a velo q.b.

fragole



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

- 1** | Dividete i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con un pizzico di sale e 60g di zucchero, finché il composto non sarà diventato denso e cremoso.
- 2** | Montate gli albumi con i restanti 70g di zucchero finché non saranno cremosi (non montare a neve ferma).
- 3** | Unite il composto di tuorli con quello di albumi, poi aggiungete la farina setacciata e il lievito.
- 4** | In un'altra ciotola mischiate il latte con l'olio e aggiungete qualche cucchiaio di impasto.
- 5** | Amalgamate bene finché i liquidi non saranno ben assorbiti e versate il composto nell'impasto principale.
- 6** | Versate l'impasto in una teglia rettangolare di 30 x 40 x 3 cm e infornate a 170° per 20 minuti.
- 7** | Fate intiepidire, poi tagliate i bordi del rotolo e praticate 3 tagli dal lato corto del rotolo (questo metodo vi faciliterà nell'arrotolare l'impasto).
- 8** | Farcite con Nutella® e arrotolate l'impasto ben stretto aiutandovi con la carta forno.
- 9** | Stringete bene il rotolo e fatelo riposare per mezz'ora.
- 10** | Tagliate il rotolo in fette di circa 3cm.
- 11** | Decorate con zucchero a velo, un ciuffo di Nutella® su ogni fetta e una mezza fragola.