

Rotolo alla Nutella

Categoria: Dolci e Desserts - Torte



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 6 min
Costo: Basso	Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento



Il rotolo alla Nutella è un dolce preparato con una base di pasta biscotto, che si ottiene abbastanza facilmente rispettando qualche piccolo accorgimento, e si cuoce in forno in 6-7 minuti al massimo; il rotolo viene successivamente farcito con una deliziosa crema al cacao e nocciole: la Nutella. Preparare il rotolo alla Nutella è facile, ma ci vuole una certa accuratezza e manualità nel confezionarlo, che tutti possono acquistare con un po' di buona volontà e pazienza. Il rotolo alla Nutella è un'ottima idea da realizzare per le feste dei vostri bambini (e ragazzi), oppure per il vostro fidanzato, e state sicuri che farete la felicità di tutti!

Ingredienti per la base

>> Farina 100 gr	>> Vaniglia semi di 1/2 bacca (o una bustina di vanillina)
>> Miele 10 gr	>> Zucchero 140 gr
>> Uova 5 medie	

...per farcire

>> Nutella q.b.

...per ricoprire

>> Zucchero al velo q.b.

Preparazione



Per preparare il rotolo alla nutella iniziate facendo la pasta biscotto (per vedere la ricetta della pasta biscotto [clicca qui](#)). Prendete le uova e dividete i tuorli dagli albumi (1), poi sbattete i tuorli per almeno 10 minuti assieme a 90 gr di zucchero, al miele e alla vaniglia (2) fino a che non diventano chiari e molto spumosi (3).



Montate gli albumi a neve non troppo ferma assieme al restante zucchero (4), quindi unite il composto ai tuorli utilizzando una spatola (5). Fate attenzione a non smontare gli albumi. A questo punto aggiungete la farina setacciata molto delicatamente ed

spatola (7) e attenzione a non orientare gli zuccheri. A questo punto aggiungete la farina setacciata molto delicatamente ed amalgamate per bene (6).



Stendete l'impasto su di un foglio di carta forno, posto su una teglia, e livellatelo con una spatola piatta e liscia fino a raggiungere lo spessore di 1 cm (7). Infornate in forno statico preriscaldato a 220° per 6-7 minuti (non di più); la superficie del dolce deve diventare appena dorata e non dovrete mai aprire il forno che tratterrà al suo interno l'umidità. Estraiete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia e poggiatela con tutta la carta forno su di un piano. Spolverizzate subito la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato, che servirà a non farla appiccicare (8) e sigillatela immediatamente con della pellicola, ripiegandola anche sotto i lati (9). Questo servirà a fare in modo che la pasta biscotto raffreddandosi trattenga al suo interno tutta l'umidità necessaria a renderla elastica a sufficienza da piegarsi senza creparsi.



Quando la pasta biscotto sarà fredda togliete la pellicola, farcitemela con abbondante nutella spalmandola su tutta la superficie con un cucchiaio o con un lungo coltello a lama liscia (10). Lasciate un margine di circa 2 cm per evitare che sbordi quando andrete ad arrotolarla. A questo punto arrotolate delicatamente la pasta biscotto (11), poi avvolgetela nella carta da forno e ponetela nel frigorifero per circa 20 minuti (12). Al momento di servirle il rotolo alla nutella, tagliate con un coltello affilato le due estremità per pareggiarle, spolverizzatelo di zucchero a velo vanigliato e servitelo tagliandolo a fette spesse almeno 2 cm.

Conservazione

Conservate il rotolo alla nutella ben chiuso in un contenitore ermetico per massimo 3 giorni.

Consiglio

Potete farcire il rotolo sostituendo la Nutella con marmellata, panna montata, crema pasticcera, crema ganache, e inzuppare leggermente la pasta biscotto con bagne al rum, alchermes, maraschino o Cointreau.