

ROTOLINO ALLA NUTELLA

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 20 minuti più 7 minuti di cottura

Attrezzatura: una teglia quadrata o rettangolare a bordi bassi piuttosto grande, frusta elettrica

Il rotolino è un dolce classico, una volta tagliato a fette assomiglia alla girella ma è chiaramente più sana, la preparazione del pan di Spagna è semplicissima, dobbiamo solo fare attenzione nella fase successiva cioè la farcitura e l'arrotolamento ma con un pochino di attenzione il risultato sarà ottimo. Questo è un dolce che non consiglio a chi non sopporta l'odore di uovo nei dolci ma assolutamente consigliato per i Nutelladipendenti.

Ingredienti

- 100 g di farina
- 10 g di miele
- 5 uova
- 140 g di zucchero
- mezza bacca di vaniglia
- un pizzico di sale
- Nutella per farcire

Procedimento

Preparare una teglia quadrata piuttosto grande, mettere sul fondo un foglio di carta forno. Accendere il forno alla temperatura di 220 gradi. Unire le uova intere, il pizzico di sale, lo zucchero, il miele e la vaniglia e montare bene il tutto fino a quando diventerà un composto spumoso e chiaro, aggiungere la farina setacciata ed incorporarla con una spatola con movimenti delicati dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto. Versare il composto nella teglia e infornare per circa 7 minuti, la superficie del pan di Spagna non deve scurirsi altrimenti potrà rompersi durante la fase di arrotolamento. Appena tolto dal forno il pan di Spagna, quando è ancora molto caldo cospargere la superficie con poco zucchero semolato e coprirlo con un velo di pellicola trasparente adatta al calore o un panno inumidito e lasciar raffreddare. Cospargere la superficie del pan di Spagna di Nutella e iniziare ad arrotolarlo su se stesso aiutandovi con la carta forno della base del dolce che via via andrà tolta. Far riposare il dolce in frigorifero un paio d'ore per far addensare la Nutella così quando lo taglierete le fette saranno delle girelle perfette.

Le piccole cose che fanno la differenza

Le uova si montano meglio se sono a temperatura ambiente o meglio ancora tiepide, la mia amica Elisa consiglia di immergerle in acqua del rubinetto calda per 10 minuti, questo piccolo accorgimento ci permetterà di montare bene le uova anche se non ci siamo ricordate di toglierle dal frigorifero qualche ora prima.