

# ROTOLO ALLA CREMA DI NOCCIOLE

## **Ingredienti:**

1. 4 uova
2. Zucchero
3. Farina
4. Una bustina di vanillina
5. Latte q.b.

## **Utensili:**

- Recipiente graduato
- Ciotola
- Sbattitore elettrico
- Teglia quadrata antiaderente imburrata ed infarinata di 30 cm ca
- Una spatola
- Carta d'alluminio
- Paletta di silicone

## **Procedimento:**

Gli ingredienti in questa ricetta vanno dosati in base al volume e non al peso, quindi sgusciamo le uova e le mettiamo nel recipiente graduato e ne verifichiamo la quantità. (foto 1)



foto 1

Trasferiamo le uova nella ciotola e nel recipiente graduato misuriamo lo zucchero, nella stessa quantità. (foto 2)



foto 2

Mettiamo lo zucchero nella ciotola e seguiamo lo stesso procedimento per la farina. (foto 3)



foto 3

Aggiungiamo agli ingredienti della ciotola la farina e la vanillina. (foto 4)



foto 4

Montare con lo sbattitore per 5 minuti e se l'impasto dovesse risultare troppo denso, aggiungere qualche cucchiaino di latte.

L'impasto deve essere lavorato fino a quando in superficie non appariranno delle bolle. Versarlo nella teglia precedentemente imburrata ed infarinata aiutandosi con una spatola per non sprecare niente, avendo cura di livellarlo. Questo accorgimento eviterà di avere delle parti del 'pan di spagna' più spesse e delle altre troppo sottili. Un altro passaggio importante è quello di versare pian piano dell'acqua sui bordi; in questo modo eviteremo di farli indurire o addirittura bruciare, nell'attesa che pure il centro abbia raggiunto la giusta cottura. (foto 5)



foto 5

Infornare a 180° per circa 15 minuti.

**Attenzione** i forni non sono tutti uguali!!! Controllare in continuazione la cottura e quando inizia a dorarsi fare la prova dello stecchino, se ne esce pulito la base è pronta e deve essere sfornata.

Tolta la teglia dal forno aiutarsi con la paletta e staccare il pan di spagna e, molto velocemente per evitare che si raffreddi, spalmarlo con la crema di nocciole lasciando liberi i bordi. (foto 6)



foto 6

Arrotolarlo e avvolgerlo nella carta d'alluminio. Lasciarlo raffreddare e poi metterlo in frigo per due ore. (foto 7)



foto 7

Se per arrotolarlo dovesse rompersi, non è un problema. Infatti in frigo la crema indurendosi fa da collante e mantiene la forma. Affettare e servire. (foto 8)



***BUON APPETITO!!!***