

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.

In realtà preparare questo dolce 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

>> Miele
10 gr

>> Uova
5 medie

>> Vaniglia
semi di 1/2 bacca (o una bustina di vanillina)

>> Zucchero
140 gr

...per farcire

>> Nutella
q.b.

...per ricoprire

>> Zucchero
al velo q.b.

Preparazione



Preparate la pasta biscotto seguendo la ricetta che trovate [qui](#). Estraiete la pasta biscotto dal forno, toglietela immediatamente dalla teglia, poggiandola con tutta la carta forno su di un piano (1). Spolverizzate subito la superficie della pasta biscotto con dello zucchero semolato (2) (servirà a non farla appiccicare) e sigillatela immediatamente con della pellicola (3), ripiegandola anche sotto i lati in modo che la pasta biscotto, raffreddandosi, trattienga al suo interno tutta l'umidità che servirà a renderla elastica e l'aiuterà a piegarsi senza creparsi.



Quando la pasta biscotto sarà fredda togliete la pellicola, farcitela con abbondante nutella (4) spalmandola su tutta la superficie con un cucchiaino o con un lungo coltello a lama liscia lasciando un margine di circa 2 cm per evitare che sbordi quando andrete ad arrotolarla. A questo punto , una volta terminata la farcitura, arrotolate delicamente il rotolo (5), avvolgetelo nella carta da forno (6) e ponetelo nel frigorifero per circa 20 minuti. Al momento di servirlo, 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.

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, Cointreau,ecc...