

ROTOLO DI FRAGOLA

Ingredienti

- farina (150g)
- sale
- 5 uova
- latte (250ml)
- zucchero (250g)
- panna fresca da montare (250ml)
- 3 tuorli d'uovo
- vaniglia (1g)
- marmellata di fragole
- menta
- lievito in polvere (1g)
- frutti di bosco
- scorza di limone

Come si prepara

Lavorate in una terrina i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.

Unite la farina setacciata insieme al lievito, la scorza grattugiata del limone ed infine, molto delicatamente, gli albumi delle uova, montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Versate il composto in una teglia rettangolare a bordo basso che avrete rivestito con carta forno. Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 12-15 minuti circa.

Nel frattempo preparare la crema pasticcera alla vaniglia con 100 grammi di zucchero, seguendo la ricetta. Mescolate e riponete sul fuoco a bagnomaria. Continuate a mescolare fino a quando la salsa velerà il cucchiaino poi lasciarla raffreddare.

Togliete la teglia dal forno e capovolgetela su un telo pulitissimo e leggermente inumidito.

Togliete la carta forno e spalmate la superficie della pasta con marmellata di fragole.

Avvolgete in modo abbastanza stretto con il telo e fate raffreddare completamente.

Togliete quindi il telo e adagiate il rolo alle fragole sul piatto di portata e servite con la salsa

alla vaniglia e i frutti di bosco.

Difficoltà: 2

Tempo: 90

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	241 kcal 1009 kJ
-------------------	---------------------

Tags

bambini, single, new, torte, compleanno, golosa, Rotolo di fragola

