

Rotolo di Natale con Nutella®

Difficile

30 min



INGREDIENTI

per 12 porzioni

300 g di farina

5 uova

180 g di farina di mandorle

15 g di zucchero

8 albumi d'uovo

180 g di zucchero a velo

75 g di burro sciolto

180 g di Nutella®

PREPARAZIONE



- 1 | Preriscaldare il forno a 230°C. Impastare la farina, le 5 uova, la farina di mandorle e lo zucchero.



- 2 | Montare a neve gli albumi con un frullatore, unendo poco alla volta lo zucchero a velo fino a quando il composto non diventa compatto. Aggiungere questo composto all'impasto ottenuto nello step 1. Aggiungere lentamente il burro fuso.



- 3 | Disporre l'impasto su due teglie rivestite con carta da forno e cuocere per 6-8 minuti. Sforare le teglie e fare raffreddare le torte per 2 minuti.



- 4 | Capovolgere ogni torta su un canovaccio infarinato. Staccare con cura la carta da forno. Avvolgere ogni torta nel canovaccio e lasciarla raffreddare.



- 5 | Srotolare ogni torta e spalmare metà della NUTELLA® sulla superficie. Arrotolare di nuovo le torte. Guarnire con la restante NUTELLA® i rotoli e tagliare i bordi. Decorare a piacere.

Condividi la ricetta con l'hashtag #ricettanutella