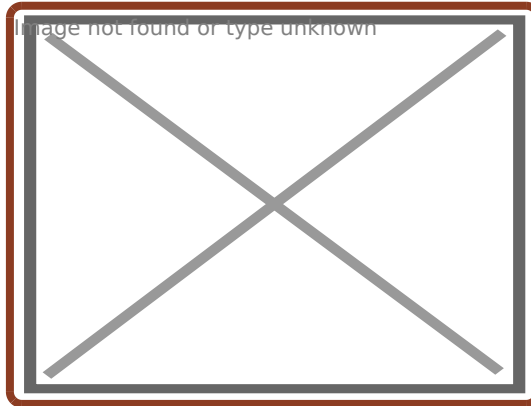


Rotolo farcito con crema al cacao della nonna



Preparazione: 15 min

Cottura: 15 min

Porzioni: 6

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

- | | | |
|------------------------------|------------------|--|
| zucchero | 150 g | • Mettere lo zucchero e le uova nello sbattitore e montare bene |
| farina | 150 g | • Aggiungere la farina e la bustina di lievito |
| burro | 100 g | • Incorporare il burro liquefatto e freddo |
| uova | 4 | • Versare il composto su di una placca rivestita di carta da forno e |
| latte | 30 mL | cuociamo in forno caldo a 140°C per 15 minuti |
| Lievito in polvere per dolci | 1 bustina | • Sforbiamo e farciamo con la crema di cioccolato stendendola su tutta la superficie |
| | | • Poi arrotoliamo e se si vuole si può spolverizzare con zucchero a velo |
| | | • E come ultimo passaggio mangiamo! |