

Progetto “Living English” – giovedì 16 giugno

Ricetta realizzata in classe dalla chef Patrizia Abondio del bar “La Grolla” di Montecampione e commentata e tradotta “in diretta” dalla madrelingua sig.ra Paola Manca

ROTOLO ALLE FRAGOLE/LAMPONI o NUTELLA

Ingredienti per 10/12 persone

4 uova
120 gr zucchero
100 gr farina
zucchero a velo
marmellata di fragole (o altra frutta a piacere)
fragole o lamponi freschi (o altra frutta a piacere)

Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica.

Montare le uova con lo zucchero in modo da ottenere un composto ben gonfio e spumoso.

Aggiungere poco per volta la farina setacciata mescolando delicatamente in modo che l'impasto non si sgonfi.

Stendere un foglio di carta da forno sulla teglia e adagiarvi l'impasto, facendo attenzione a non farlo smontare.

Lasciare dai 10 ai 14 minuti in forno (a seconda del forno).

Togliere dal forno e capovolgere su un canovaccio.

Lasciar raffreddare – togliere delicatamente la carta da forno

Farcire con marmellata di fragole o altra frutta a piacere e decorare con frutta fresca (fragole o lamponi). In alternativa si può utilizzare della Nutella.

Volendo si può preparare al momento una “confettura espressa” con un po' di fragole e zucchero e farcire il rotolo con questo “ripieno”.

Arrotolare dal lato lungo, formando un rotolo.

Il dolce è pronto per essere gustato !!!

