

ROTOLO DOLCE



Ingredienti per 4 persone

- 120 g di farina - 4 uova
- 100 g di zucchero
- la buccia grattugiata di mezzo limone
- 10 biscotti da inzuppare (tipo savoiardi)
- un pezzetto di burro
- 2 cucchiainate di marmellata di prugne

- 25 g di cioccolato fondente
- 3 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)
- zucchero a velo - sale.

PREPARAZIONE

Rompete le uova in una terrina, aggiungete 100 g di zucchero, la buccia grattugiata di limone e una presa di sale.

Lavorate il composto per 5 minuti (se usate il frullatore a mano) o per 3 (se utilizzate invece quello elettrico). Dovrete ottenere un composto molto soffice.

Setacciate la farina e unitela poco alla volta alla spuma di uova, incorporandola delicatamente con un cucchiaino. Foderate con carta di alluminio uno stampo rettangolare

(circa 30x25 cm); imburrate la carta e versatevi sopra il composto cremoso, livellandolo. Mettete in forno caldo a 200° per 15 minuti. Mentre la pasta cuoce, mettete in una ciotola i savoiardi spezzettati, inzuppateli con 2 bicchierini di Sassolino diluiti con acqua, cospargeteli con il cioccolato grattugiato e unitevi la marmellata.

Quando la pasta sarà cotta toglietela dal forno, capovolgetela su un ripiano cosparso di zucchero a velo e levate la carta di alluminio. Con il composto preparato, spalmate il rettangolo di pasta ancora caldo, che avvolgerete su sé stesso, formando un rotolo.

Lasciatelo riposare per un'ora, poi affettatelo, disponetelo in un piatto da portata e spruzzatelo con 1 bicchierino di Sassolino.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)