



Croce Rossa Italiana
Comitato di Cingoli

RICETTA DA CUCINARE

Rotolo di cioccolato (salame del Re)

Ingredienti (per 8 persone)

- 3 uova intere
- 130 g di farina 00
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 50 ml di latte
- 300 g di Nutella
- Zucchero a velo

Procedimento

1. Monta le uova con lo zucchero in una ciotola abbastanza capiente. Mescola a secco la farina con il lievito per dolci ed aggiungila lentamente alle uova montate continuando a sbattere con la frusta elettrica.
2. Aggiungi quindi il latte, continua a montare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti e ottenere un composto liscio.
3. Nella teglia del forno stendi un foglio di carta forno, assicurati che i bordi siano coperti e versaci la pastella livellandola in tutta la superficie. Cuoci in forno statico a 220° C per circa 8 minuti.
4. Stendi in un piano un altro foglio di carta forno e rovesciaci sopra la pasta. Stacca la carta forno che hai usato per la cottura. (A piacere in questa fase puoi bagnare la pasta con una bagna di alchermes – 100 ml di alchermes di qualità, 50 ml di acqua)
5. Spalma la Nutella in tutta la superficie quindi, aiutandoti con la carta forno, arrotola la pasta dal lato lungo per ottenere il rotolo e lascialo riposare coperto in frigorifero per almeno un'ora.
6. Spolvera con lo zucchero a velo (se hai usato la bagna di alchermes nell'interno, puoi usarla anche fuori per dare un po' di colore).
7. Il rotolo dolce alla Nutella è pronto da tagliare a fette e servire.

