

Rotolo dolce al cioccolato (salame del re)



Il rotolo al cioccolato è un dolce facile e veloce da preparare. Ne esistono tante versioni, la più famosa è forse il così detto Salame del re che in umbria viene preparato con cioccolato, crema pasticcera e alchermes. In questa ricetta useremo la Nutella per praticità e non metteremo l'alchermes in modo che anche i bambini possano mangiarlo senza problemi.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15'

Cottura: 8'

Dosi per 8 persone

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

Ecco come preparare il rotolo dolce alla Nutella. 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. Aggiungi quindi il latte, continua a montare fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti e ottenere un composto liscio.

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 a 220° C per circa 8 minuti.

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)

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.

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). Il rotolo dolce alla Nutella è pronto da tagliare a fette e servire.