

Gli editoriali.

La ricetta del rotolo con la Nutella

Festeggia il Nutella Day preparando un delizioso rotolo con la Nutella! Ecco la lista degli ingredienti e gli step della ricetta da seguire.

Il **Nutella Day** è l'occasione perfetta per festeggiare uno degli ingredienti più amati in tutto il mondo: la **Nutella**. Ogni anno, il **5 febbraio**, milioni di appassionati condividono online ricette, foto e idee creative per celebrare questa **crema spalmabile** unica. E quale modo migliore di unirsi ai festeggiamenti se non preparando un delizioso **rotolo con la Nutella**? Questa ricetta è facile, veloce e regalerà a te e ai tuoi cari un dolce momento di gioia. Scopri come fare il rotolo alla Nutella seguendo i nostri passaggi.

Tempo preparazione: 30 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti per 6 persone:

- 4 Uova medie
- 120 g di Zucchero semolato
- 100 g di Farina 00
- 20 g di Fecola di patate
- 1 Cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 Pizzico di sale
- 1 Cucchiaino di lievito per dolci
- 200 g di Nutella o più, a piacere
- Zucchero a velo q.b. per decorare



Procedimento

Ecco come preparare, step by step, il rotolo alla Nutella:

1 - Prepara l'impasto base

Inizia preriscaldando il **forno a 180°C** in modalità statica. Separa i **tuorli** dagli **albumi** e metti entrambi in due ciotole diverse. Monta gli albumi a neve ferma con un pizzico di **sale** usando le fruste elettriche.

2 - Lavora i tuorli

Aggiungi lo **zucchero** ai tuorli e monta con le fruste fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorpora l'estratto di **vaniglia**.

3 - Unisci gli albumi ai tuorli

Con una spatola, incorpora delicatamente gli albumi montati al composto di tuorli e zucchero, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.

4 - Aggiungi gli ingredienti secchi

Setaccia insieme la **farina**, la **fecola** e il **lievito**. Aggiungili poco alla volta al composto, continuando a mescolare delicatamente per mantenere l'impasto areato.

5 - Stendi l'impasto

Rivesti una **teglia rettangolare (circa 30x40 cm)** con **carta forno** e versa l'impasto, livellandolo con una spatola per ottenere uno spessore uniforme.

6 - Cuoci la base

Inforna per circa **10-12 minuti**, fino a quando la superficie sarà leggermente dorata. Non cuocere troppo a lungo per evitare che la base si secchi e si spezzi durante l'arrotolamento.

7 - Prepara per arrotolare

Appena sfornata, capovolgi la base su un foglio di carta forno leggermente **cosparso di zucchero semolato**. Rimuovi delicatamente la carta forno utilizzata in cottura e copri la base con un altro foglio di carta forno.

8 - Arrotola la base

Arrotola il dolce ancora caldo aiutandoti con la carta forno sottostante. Lascialo raffreddare completamente mantenendolo arrotolato: questo passo aiuterà a dargli la forma perfetta senza crepe.

9 - Farcisci con la Nutella

Una volta freddo, srotola delicatamente il rotolo e spalmalo uniformemente con uno strato generoso di **Nutella**. Se necessario, ammorbidisci la Nutella a bagnomaria per facilitarne la stesura.

10 - Arrotola nuovamente

Arrotola il dolce farcito, stringendo bene per ottenere un rotolo compatto. Sigillalo con la **pellicola trasparente** e lascialo **riposare in frigorifero per almeno 30 minuti**.

Come arrotolare il rotolo alla Nutella senza romperlo

Il segreto per arrotolare il rotolo alla Nutella senza romperlo è tutto nella gestione della base. Assicurati di:

- **Arrotolare la base quando è ancora calda**: il calore rende l'impasto più elastico e malleabile.
- **Utilizzare un foglio di carta forno** spolverato di **zucchero semolato**: questo evita che l'impasto si attacchi.
- **Raffreddare il rotolo** completamente mantenendolo arrotolato: questo aiuta a stabilizzare la forma.
- **Non esagerare con la farcitura**: uno strato troppo spesso di Nutella può rendere difficile la chiusura.

Seguendo questi accorgimenti, il tuo rotolo sarà perfetto e senza crepe.

È il momento di metterti alla prova in cucina! Questo dolce è perfetto per ogni occasione, non solo per il Nutella Day. Se ami questa crema, puoi sperimentare anche altre ricette come le **crêpes** o i **pancakes** alla Nutella. Condividi questa ricetta con chi vuoi e porta dolcezza nella tua giornata!