

Dessert e merende

Rotolo al Nesquik con panna

Difficoltà 2

Ingredienti per 4 persone

250 g di panna liquida da montare
40 g di zucchero a velo
4 cucchiaini di Nesquik
2 tuorli
2 albumi
40 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
sale
un cestino di fragole
un mazzetto di menta

Tempo

20 minuti per la preparazione + 10 minuti di cottura

Preparazione

Montiamo i tuorli con lo zucchero a velo, uniamo la farina e un pizzico di sale.

A parte montiamo a neve gli albumi e uniamoli al composto, mescolando dal basso verso l'alto.

Prepariamo un foglio di carta da forno, distribuiamoci il composto e mettiamolo nel forno caldo a 200° per circa 10 minuti.

Togliamo dal forno e rovesciamo il biscotto su una superficie cosparsa di zucchero semolato, togliamo la carta e facciamo raffreddare.

Cospargiamo la panna sul biscotto e arrotoliamolo su se stesso.

Tagliamo delle fette e disponiamole in un piatto, cospargiamo di Nesquik e decoriamo a piacere con fragole fresche (a fettine o frullate a piacere) e foglie di menta.

Per una ricetta ancora più gustosa, usiamo 40 g di Nesquik per montare la panna.