

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE



ROTOLO AL LIMONE

- * 4 uova
- * 100 g di zucchero
- * 100 g di farina
- * 1 cucchiaino di lievito
- * zucchero a velo

CREMA:

- * 1 uovo
- * 100 g di zucchero
- * 1 cucchiaino di amido di mais/
fecola di patate
- * 1 limone

IMPASTO:

Lavorate i tuorli con lo zucchero e aggiungete poi la farina e il lievito.

Montate a neve gli albumi e in seguito mescolate i due composti, aggiungendo ai tuorli gli albumi poco alla volta.

Stendete l'impasto ottenuto su una teglia ricoperta di carta da forno, in modo da avere una superficie omogenea.

Cuocete in forno a 180°C per 15 minuti, finché non osservate una colorazione dorata non troppo scura.

CREMA:

Preparate la crema sbattendo in un pentolino l'uovo con lo zucchero, l'amido di mais/fecola di patate, la scorza grattugiata e il succo di un limone e aggiungete un bicchiere d'acqua fredda.

Cuocete a fuoco lento agitando energicamente finché la crema non si sia rappresa.

Spalmate la crema ottenuta sulla pasta ottenuta e distesa su di un canovaccio inumidito, togliendo la carta da forno. Arrotolate e ponete il rotolo in frigorifero. Servite freddo spolverizzando con zucchero a velo.