

Rotolo alla marmellata

Ingredienti

Per la pasta:

3 uova
120 gr. di zucchero
50 gr. di farina 00
30 gr. di maizena
1 cucchiaino lievito in polvere
1 bustina di Vanillina o un cucchiaino di vanilla liquida.
40 gr. di burro fuso

Per il ripieno :

1 vasetto marmellata di albicocche

Accendere il forno a 160°gradi. Prendere stampo rettangolare di circa 27 x 40 cm a bordi bassi. Foderarlo di carta da forno. Separare albumi dai tuorli. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Montare a lungo, per circa 10 minuti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere composto gonfio e spumoso. Unire poi la vanilla e il burro Incorporare poi alternando, la farina, unitamente con la maizena e il lievito, e gli albumi a neve. Stendere l'impasto nello stampo e livellarlo con una spatola piatta e liscia. Infornare per 10-15 minuti. Dopo cinque minuti controllare che l'impasto sia steso uniformemente, altrimenti, estrarlo dal forno e livellarlo nuovamente con la spatola. Tagliare un pezzo di carta da forno della misura di un canovaccio. Inumidire poi la carta e il canovaccio e posare la carta sul canovaccio. Spargervi sopra un cucchiaino di zucchero. Capovolgervi vi sopra il dolce, togliere la carta da forno della cottura, spolverarlo di zucchero e arrotolarlo **partendo dal lato più lungo. Lasciarlo completamente raffreddare.** Poi srotolarlo, stendervi sopra la marmellata e riavvolgerlo su sé stesso. Porlo in frigorifero per almeno una ora. Prima di servire il dolce tagliare le due estremità e cospargere di zucchero a velo.