

# Rotolo alla Nutella (o alla Fragola) – I dolci di Flavia

*Un dolcino molto veloce e molto goloso che piace a tutti.*

**Ingredienti** per la pasta biscuit (che altro non è che una base di pan di spagna ma più umida, in modo da poterla arrotolare) :

- 3 uova
- 100g di zucchero
- 3 cucchiaini di acqua bollente
- Un cucchiaino di miele
- Buccia grattugiata di un limone
- 100g farina

## **Lavorazione:**

separate tuorli e albumi. Montate i tuorli con lo zucchero e aggiungere gradualmente tutti gli ingredienti. Aiutatevi nel procedimento con le fruste elettriche, il montaggio deve durare 15-20 minuti in modo da incorporare tanta aria pena una pasta biscotto di una consistenza gommosa. Infine unite gli albumi montati a neve con movimenti dall'alto in basso per non smontare il composto.

## **Cottura:**

rivestite di carta forno la leccarda e livellare l'impasto in modo da creare un rettangolo. Infornate a 180 gradi per 8-10 minuti in base al vostro forno. Quindi, estraete la leccarda cospargete di zucchero semolato la superficie della pasta biscuit e coprite con la pellicola (lo zucchero impedisce alla pellicola di attaccarsi e la pellicola trattiene umidità che consente all'impasto di non rompersi quando lo arrotolate); infine, aiutandovi con la carta forno, arrotolatelo a caramella. Lasciate raffreddare.

## Ingredienti per il ripieno:

- 350g Nutella

oppure:



- 250g di ricotta
- 50g zucchero
- Fragole q.b.

O, ancora, potete fare panna e Nutella, ricotta e gocce di cioccolata o marmellata di frutta. Insomma potete sbizzarrirvi come volete.

*N.b. Farcite il rotolo solo da raffreddato, o è più facile che si rompa. Conservatelo per 2-3 giorni rivestito di pellicola... man mano che i giorni passano si asciugherà sempre un pochino.*

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Dolcetti al Cocco – I dolci di Flavia

*Ricettina veloce ideale per accompagnare il tè nelle uggiose giornate invernali. Sono dolcetti morbidi e con un cuore un po' umido che li rende molto golosi per fare la merenda*

*pomeridiana.*

### **Ingredienti:**

2 uova

180g zucchero

175g farina di cocco

35g farina 00



Un bicchierino di marsala

### **Lavorazione:**

Montate le uova con lo zucchero. Quindi incorporate la farina di cocco e la farina 00. Se vedete che l'impasto diventa troppo compatto, unite un bicchierino di marsala.

Create sulla leccarda del forno rivestita di carta forno delle cupolette. Con queste dosi a me vengono 12 dolcetti abbastanza grandini.

**Cottura:** 150 gradi per 15min

⚠attenzione però che se riducete le dimensioni potrebbero volerci meno minuti! Inoltre se troppo cotti non risulteranno più belli morbidi e umidi dentro, ma al contrario saranno troppo asciutti!!!

[Vai alla prossima ricetta.](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).

---

# Pan d'Arancio – I dolci di Flavia

*Questo dolce è ideale per la colazione o con un bel tè caldo. Inoltre da preparare è molto veloce e raccoglie il meglio degli agrumi. La peculiarità è l'arancia frullata intera.*

## **Ingredienti:**

- 3 uova
- 150g zucchero
- 2 arance bio tarocco (o comunque una varietà con scorza poco spessa, pena il pan d'arancio sarà troppo amaro per prevalenza della parte bianca)
- 2 yogurt agli agrumi
- 200g farina
- 50g fecola
- 1 bustina di lievito per dolci
- Olio evo q.b.

Per la glassa:

2 cucchiaini di zucchero a velo

Succo spremuto di un'arancia



### **Lavorazione:**

Iniziate lavando, togliendo il picciuolo e frullando le arance intere. Montate le uova con lo zucchero e aggiungete farina e fecola alternando con la purea di arance. Unite lo yogurt e l'olio per ammorbidire l'impasto (se preferite, potete sostituire olio e yogurt con 100g burro fuso). Come ultimo ingrediente unite il lievito vanigliato.

**Cottura:** 180 gradi per 30 minuti.

Ps. Io ho usato uno stampo da plumcake ma se preferite potete usare una tortiera tonda da 22/24cm.

Una volta freddo, ho lucidato la superficie con una glassa fatta semplicemente mescolando insieme zucchero a velo e spremuta d'arancia.

Buon dessert!

[Vai alla prossima ricetta](#)

Puoi iniziare a leggere le ricette di Flavia da [qui](#) o trovarle raccolte [qui](#).