



Ricette con il Bimby

Rotolo alla Nutella





- ## INGREDIENTI
- 5 Uova
 - 5 Cucchiaini Zucchero
 - 4 Cucchiaini Farina
 - 1 Cucchiaino Cacao Amaro
 - 1 Bicchierino Olio di Semi
 - 1 Bustina Lievito per Dolci
 - 1 Bicchiere Nutella
 - 1 Confezione Panna per Dolci

1

Inserisci nel boccale tutti gli ingredienti tranne la farina e il lievito.



Aziona il Bimby
40 Sec. Vel. 3



2

Aggiungi la farina.



Aziona il Bimby
30 Sec. Vel. 3



3

Aggiungi il lievito.



**Aziona il Bimby
30 Sec. Vel. 3**



4

Stendi il composto su un foglio di carta da forno su una teglia già calda e **inforna per almeno 15 min.**



5

Una volta sfornata stendi un bello strato di Nutella e **fai raffreddare per circa 5-10 min.**



6

Monta la panna nel Bimby.



**Aziona il Bimby
40 Sec. Vel. 2/3**



7

Spalma uno strato di panna sopra quello di Nutella e arrotola il tutto nella stessa carta da forno.



8

Conserva il rotolo in frigo fino al momento di essere servito.





RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**