Pasta per rotolo farcito
 Inviato da Patty
Una base di pasta da farcire con le creme o marmellate a voi più gradite!

Ingredienti:
 - 3 uova
 - 3 cucch. acqua fredda
 - 150 gr zucchero
 - 1 bustina vanillina
 - 60 gr fecola
 - 60 gr farina
 - 1 cucchiaino di lievito
 Preparazione:
Ricoprire la lastra da forno con carta da forno.
Sbattere i tuorli con l'acqua, lo zucchero e la vanillina. Unire la farina, la fecola e il lievito. Montare a neve gli albumi e
unirli all'impasto. Versarlo sulla carta da forno e cuocere a 175° per 15-20'. Appena tolto dal forno rovesciare su un
burazzo cosparso di zucchero, togliere la carta da forno, farcire a piacere e avvolgerlo velocemente finché è caldo
aiutandosi col burazzo. Lasciarlo avvolto nel burazzo fino a che non si è raffreddato
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:51