





Rotolo al cacao con panna

<https://www.lacucinaimperfetta.com/rotolo-al-cacao-con-panna/>



-  Preparazione: **30 min**
-  Cottura: **12 min**
-  Tempo totale: **42 min**
-  Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Il **rotolo al cacao con panna** è un dolce soffice e delicato da preparare facilmente in questi giorni di festa. Il segreto è ottenere una pasta biscotto bella morbida che avvolga la meglio la panna montata. Questo rotolo è perfetto anche per gli ospiti più piccolini che sicuramente lo gradiranno molto. Se invece volete dedicarvi a una preparazione più lunga e complessa allora il [Tronchetto di Natale](#) è quello che fa per voi!

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 8 PERSONE



- uova 5
- zucchero semolato 120 g
- farina 00 80 g
- cacao amaro 25 g
- panna fresca 250 g
- zucchero a velo 50 g più quello per spolverizzare
- gocce di cioccolato

PROCEDIMENTO

COME FARE IL ROTOLO AL CACAO CON PANNA

1

Lavorate con una frusta i tuorli con lo zucchero e montate a neve gli albumi.



2

Amalgamate gli albumi al composto di tuorli e zucchero e poi unite delicatamente la farina e il cacao setacciati.



3

Stendete l'impasto su di una teglia rettangolare 30x40 rivestita di carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 12 minuti.

Montate la panna ben fredda incorporando gradualmente lo zucchero a velo. Poi conservatela in frigo.



4

Togliete la pasta biscotto dalla teglia e copritela con la pellicola, poi arrotolate la pasta tenendo sia la pellicola che la carta forno e fate intiepidire.



5

Srotolate la pasta ed eliminate la carta forno. Farcite con la panna montata e le gocce di cioccolato. Arrotolate nuovamente e chiudete bene con la pellicola fino a quando non dovrete servire il rotolo. Conservate in frigo.

Spolverizzate il rotolo al cacao con panna con poco zucchero a velo e servite.

