

ROTOLO CUORI

(8-10 FETTE)

INGREDIENTI

4 uova
1 cucchiaio di acqua
65g zucchero + 2 cucchiaini
60g farina + 1-2 cucchiaini
15g miele
qb semi di vaniglia
250g panna
10-12 fragole
1 punta di coltello colorante rosso

PROCEDIMENTO

- In una ciotola sbattere le uova con l'acqua e 65g di zucchero, dopo qualche minuto aggiungere il miele e continuare a lavorare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso
- Unire la farina e la vaniglia, amalgamare delicatamente al composto facendo movimenti dall'alto al basso
- Prelevare 1-2 cucchiaini di questa massa e metterli in una ciotola, aggiungere 1 cucchiaino di farina circa e il colorante rosso. È necessario aggiungere un po' di farina in quanto il composto è molto morbido e i cuoricini non verrebbero bene. Va infatti ottenuto un composto più duro e lavorabile, nel caso provare ad aggiungere poco a poco farina fino ad ottenere la consistenza giusta. Mettere il composto in un sac à poche
- Su un foglio di carta forno formare i cuori, cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 1 minuto circa. Togliere dal forno e ricoprire il tutto con la restante massa bianca facendo in modo che tutta la superficie venga ben coperta
- Infornare nuovamente per 7 minuti o fino a quando inizierà a dorare leggermente
- Togliere dal forno, privare il biscotto della carta e cospargere la superficie con 1 cucchiaino di zucchero. Arrotolarlo e avvolgerlo nella pellicola alimentare
- Lavare le fragole, tenere le 2-3 più belle da parte per la decorazione e tagliare le restanti a cubetti. Montare la panna con il restante cucchiaino di zucchero ed eventualmente un po' di vaniglia
- Srotolare il biscotto, cospargerlo di panna lasciando un bordo di 1cm circa. Aggiungere le fragole tagliate e arrotolarlo
- Decorare con le fragole tagliate a cuore e qualche ciuffetto di panna. Tenerlo in frigorifero fino al momento di mangiarlo

TEMPI

40 minuti preparazione
8-9 minuti cottura

CHI LO MANGIA?

GLUTENFREE
VEGETARIANO

NOTE

Sostituire le fragole con un'altra frutta a proprio piacimento o con una crema al cioccolato. In alternativa utilizzare la marmellata.