Rotolo di pasta biscotto alla Nutella

La pasta biscotto è un impasto simile al Pan di Spagna, che va steso in un foglio sottile e cotto pochissimi minuti; normalmente si utilizza arrotolato e farcito. La realizzazione è abbastanza semplice, ma per un'ottima riuscita è molto importante coprire benissimo la pasta appena tolta dal forno, altrimenti perde umidità mentre si raffredda, e sarà molto difficile da curvare perchè tenderà a creparsi.

Ingredienti per un rotolo lungo circa 40 cm (8/10 porzioni):

Per la pasta biscotto

- 140 g di zucchero a velo
- 1-2 cucchiai di zucchero semolato per spolverizzare la pasta
- 100 g di farina
- 5 uova medie
- 10 g di miele
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per farcire

- 300-350 g di Nutella
- zucchero a velo qb per decorare

Montare i tuorli con il miele, 90gr di zucchero e l'estratto di vaniglia. Montare alla massima velocità per almeno 5 minuti. Il composto deve risultare molto chiaro e sodo. A parte montare gli albumi con il restante zucchero, ma non a

neve ferma, piuttosto creare un impasto cremoso per evitare grumi quando lo si unisce ai tuorli.

Unire i due composti, mescolando bene e delicatamente dal basso verso l’alto con un leccapentole per incamerare aria.

Aggiungere molto delicatamente la farina, avendo cura di averla precedentemente setacciata. Mescolare controllando che non rimangano agglomerati di farina.
Foderare una leccarda con carta forno tagliata a misura e spalmarvi sopra il composto, che deve risultare alto circa 1 cm, e livellare bene.

Informare a 220° in forno statico per 6 minuti (l’impasto non deve colorarsi, deve rimanere chiaro).
Sfornare e togliere subito dalla teglia. Predisporre su un piano un paio di fogli di pellicola leggermente sovrapposti tra loro e spolverati di zucchero semolato, e ribaltarvi sopra

il foglio di pasta biscotto. Rimuovere delicatamente la carta forno, spolverare con altro zucchero semolato, e coprire con altra pellicola. Richiudere i bordi a pacchetto sopra la pasta senza lasciare fori per l'aria. In questo modo la pasta non perderà umidità raffreddando.

Una volta freddo, togliere la pellicola. Se serve, togliere l'eccesso di zucchero con un pennello da cucina.
Spalmare tutta la superficie con la Nutella, resa più fluida passandola leggermente nel microonde per qualche secondo.
Lasciare un bordo scoperto di qualche cm per evitare di farla uscire mentre si arrotola.

Arrotolare partendo dal lato piu corto. Se serve, avvolgere il rotolo in pellicola abbastanza stretto (ma solitamente non è necessario), dopodichè raffreddarlo in frigorifero per almeno mezz'ora. Togliere dal frigorifero, affettarlo con un coltello ben affilato (se necessario sciaquare dopo il taglio di ogni fetta), e servire spolverando ogni fetta leggermente di zucchero a velo setacciato.

Il dolce si può anche congelare, meglio se già affettato e ponendo tra una fetta e l'altra un quadretto di carta forno per mantenere ben separate le fette. Lasciare a temperatura ambiente per circa 1 ora prima di servire.