

Rotolo al caramello

 30 min. + 7 min. di cottura

Per il tappetino per rotoli «Deko» unto oppure per un foglio di carta da forno

70 g	zucchero	Preriscaldare il forno a 220 °C. Con la frusta dello sbattitore elettrico sbattere lo zucchero, i tuorli e l'acqua per ca. 5 min. fino a ottenere una massa spumosa.
3	tuorli	
1 c.	di acqua calda	

3	albumi	Montare a neve gli albumi con il sale. Unire lo zucchero e continuare a sbattere fino a ottenere un composto lucido. Mescolare la farina e i cubetti di caramello, unirli al composto alternandoli con l'albume montato e inglobare delicatamente con una spatola di gomma. Distribuire l'impasto sul tappetino unto o sulla carta da forno (30 x 30 cm), quindi trasferire su una placca.
1 presa	sale	
2 c.	zucchero	
70 g	farina	
40 g	cubetti di caramello	

In forno: cuocere per ca. 7 min. nella parte centrale del forno. Sforare, coprire subito con la placca rovesciata e lasciarlo raffreddare.

2 dl e ½	panna intera	Montare la panna con lo zucchero. Spennellarla sul pan di Spagna lasciando un bordo di ca. 2 cm e, aiutandosi con il tappetino o la carta da forno, arrotolare premendo bene.
2 c.	zucchero	

60 g	cubetti di caramello	In un pentolino sciogliere i cubetti di caramello con la panna mescolando. Versare sul rotolo e decorare con i popcorn.
3 c.	panna intera	
20 g	popcorn al caramello	

Conservazione: coperto e senza popcorn il rotolo si conserva in frigo per ca. 2 giorni

Una porzione (½): 194 kcal, 11 g di grassi, 21 g di carboidrati, 3 g di proteine

