Rotolo al limone

Un dessert dal gusto goloso e dall'aspetto molto elegante. Un dolce fresco e soffice da servire dopo pranzo, adatto anche per occasioni importanti.

Portata: Dolci	Tempo:	Numero persone: 0	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 130 gr farina manitoba Despar
- 35 gr amido mais Despar
- 3 uova intere
- 2 tuorli da galline allevate a terra Despar
- 50 ml latte
- 1 cucchiaino ievito vanigliato per dolci Despar
- 300 ml latte
- 1 limone
- ½ tazzina limoncello
- q.b. zucchero a velo Despar

Preparazione

1 - Iniziate preparando la crema al limone. Scaldate il latte in un pentolino. In una ciotola montate le uova con lo zucchero, quando avrete ottenuto una crema liscia e spumosa aggiungete l'amido, il latte scaldato in precedenza e la scorza del limone. Mettete sul fuoco a fiamma bassa, appena inizierà ad addensarsi aggiungete il succo del limone e continuate a mescolare fin quando non sarà ben addensata. Lasciate raffreddare.

2 - Montate le uova con lo zucchero finché non risulterà un composto chiaro e spumoso, ci vorranno circa 15 minuti. Unite il latte e la farina setacciata, infine il lievito. Versate il composto in una teglia rettangolare, foderata con carta forno e livellate il tutto per renderlo omogeneo. Cuocete in forno preriscaldato a 220°C per circa 6/8 minuti. Ultimata la cottura capovolgete il rotolo su un canovaccio precedentemente inumidito e cosparso di zucchero, arrotolate velocemente e lasciate raffreddare.

3 - Non appena il rotolo si sarà raffreddato, srotolatelo, bagnatelo con il limoncello e farcitelo con la crema al limone. Arrotolate nuovamente, avvolgetelo nella pellicola e riponetelo in frigo per almeno 2 ore.Spolverizzare con lo zucchero a velo prima di servire e decoratelo con qualche fettina di limone.

4 - Veramente sublime da Despar!