

CANNAMELA

## Rotolo al limone con farcia al cardamomo



# Ingredienti

- 75g tuorli
- 75g albumi
- 50g zucchero
- 25g farina di mandorle
- 45g farina
- buccia grattugiata 1/2 limone
- 20g burro fuso e freddo
- cardamomo CANNAMELA
- 150g yogurt greco
- 50g panna montata
- 20g zucchero a velo
- 50g confettura di frutti rossi
- qb lamponi
- qb zucchero a velo

|  |   |
|--|---|
|  Porzioni<br>10 persone |  Portata<br>Dolce              |
|  Tempo<br>30 minuti     |  Difficoltà<br>Difficile       |
|  Cottura<br>In forno    |  Kcal per<br>persona<br>146.3* |

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Aprire 2-3 capsule di **cardamomo CANNAMELA**, poi tritare oppure pestare i semi.

Pasta biscotto: montare a neve gli albumi con metà zucchero. A parte montare i tuorli con lo zucchero residuo. U

2

fa

- 3 Versare il composto in una teglia, livellare e infornare a 190° per 10 min. Una volta cotta, sfornare la pasta biscotta.
- 4 Rifilare i bordi e arrotolare la pasta morbidamente. Lasciarla raffreddare senza porla in frigo.
- 5 Srotolare la pasta e distribuire la confettura di frutti rossi.
- 6 Farcia: addolcire lo yogurt greco con lo zucchero a velo, poi aromatizzare con il **cardamomo CANNAMELA** tritato.
- 7 Incorporare la panna montata, distribuire la farcia sulla pasta e arrotolarla morbidamente. Avvolgere il rotolo nella carta stagnola.
- 8 Decorazione: spolverizzare il rotolo con lo zucchero a velo, tagliarlo a fette e servirlo con i lamponi.