



Ingredienti per il rotolo

2 uova
70 g di zucchero
50 g di farina

Ingredienti per la crema agli agrumi

scorza di 1 arancia grattugiata
scorza di 1 limone grattugiata
3 cucchiaini di zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 bicchiere di latte
3 cucchiaini di farina

Preparazione del rotolo

Separiamo i tuorli dagli albumi, montiamo a neve gli albumi e invece mescoliamo bene i tuorli con lo zucchero. Uniamo i due composti con una frusta manuale lentamente e poi la farina

setacciata. Sulla piastra del forno stendiamo della carta forno e versiamo il nostro composto un po' liquido spalmandolo sulla carta forno fino ad ottenere uno spessore omogeneo di circa 5 mm. Inforniamo a temperatura media per 7-10 minuti, finché la parte superiore non sarà lievemente dorata. Quindi sforniamo, e trasferiamo la nostra base con la carta da forno su un vassoio, cospargiamo con zucchero semolato e copriamo subito con un foglio di pellicola trasparente per alimenti e mettiamo a raffreddare e riposare per qualche minuto.

Preparazione della crema

Mettiamo il tuorlo d'uovo in un pentolino insieme allo zucchero e alla farina setacciata, mescoliamo su un fuoco piccolino, e mescoliamo con una frusta manuale, aggiungiamo le scorze grattugiate ed infine, poco per volta il latte. Facciamo cuocere e mescoliamo finché la crema non avrà raggiunto una consistenza mediamente densa.

Torniamo alla nostra base per il rotolo, e sarà certamente raffreddata, togliamo quindi la pellicola, stacciamo la base dalla carta forno e spalmiamo la crema sulla nostra base da arrotolare. Quindi arrotoliamo delicatamente e avvolgiamo con la stessa carta forno e poniamo a riposare qualche ora in frigo prima di servire tagliandolo a fette.

Per una merenda golosa e una colazione soffice e gustosa!