

Ingredienti per il rotolo
2 uova
70 g di zucchero
50 g di farina

Ingredienti per la crema alla vaniglia
40 g di zucchero di canna
Qualche seme di bacca di vaniglia
2 cucchiai di amido di mais
350 ml di latte d'avena

50 g di cioccolato fondente in scaglie

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 riposare per qualche minuto.

Mentre la nostra base biscotto riposa in umidità dedichiamoci alla

Preparazione della crema di vaniglia

In un tegamino versiamo lo zucchero e la maizena (amido di mais appunto) e con una frusta manuale mescoliamo dolcemente.

Aggiungiamo i semini di vaniglia, ed il latte, poco per volta in modo da non far creare dei grumi.

Quando avremo versato tutto il latte, allora mettiamo su un fuoco dolce e mescoliamo dolcemente.

Piano piano diventerà tutto più cremoso e dopo qualche istante di bollore togliamo subito dal fuoco.

Adesso scopriamo la base biscotto, stacchiamolo dalla carta forno e versiamoci sopra la crema e sopra ancora le scaglie di cioccolato (magari sulla crema ancora calda così da farlo sciogliere un po'.).

Adesso delicatamente arrotoliamo e ricopriamo con la pellicola o la carta forno e conserviamo in frigo per un paio di ore prima di servire, magari a fette e con una spolverata di zucchero al velo o cacao amaro in polvere.