

Rotolo Mimosa ripieno di panna e fragole

Senza glutine



Ingredienti

Per il rotolo

4 uova (medie)

130 gr zucchero

130 gr farina per dolci senza glutine #

1 cucchiaino colorante alimentare giallo (facoltativo)

1 cucchiaino miele

Per il ripieno

200 gr panna da montare (oppure di ricotta) senza lattosio

150 gr fragole

1 tazza (da caffè) di latte senza lattosio

limone

1 cucchiaino zucchero

Procedimento

Prima di preparare la base della torta accendere il forno a 200 gradi funzione ventilato. Montate per almeno 5 minuti, con le fruste elettriche, le uova con zucchero, miele e la vaniglia. Ottenuto un composto spumoso e chiaro, aggiungete la farina setacciata e mescolate con una spatola o frusta, dal basso verso l'alto. Versate il composto sulla teglia del forno foderata con carta da forno, livellate e cuocete a 200 gradi massimo 6/8 minuti non di più. Sfornate, coprite con la pellicola e sfilatelo delicatamente dalla teglia e sistematelo sul tavolo senza togliere la carta da forno. Lasciate raffreddare senza arrotolarlo. Nel frattempo lavate e tagliate a dadini le fragole e conditele con succo di limone e zucchero. Montate la panna ben fredda. (oppure la ricotta sgocciolata) Trasferite la base su un foglio di carta da forno, eliminate con il coltellino la pellicina scura che si forma in cottura e tagliate i bordi. Tagliate anche una striscia larga 7 cm e mettete da parte. Bagnate, leggermente con il latte. Spalmate uno strato uniforme di panna montata (o ricotta) lasciando una parte per la decorazione. Distribuite le fragole a pezzetti sopra la panna. Arrotolate nuovamente il dolce delicato dalla parte più stretta. Avvolgete nella carta da forno e lasciate riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Ricoprite completamente il rotolo con uno strato uniforme. Per l'effetto mimosa: rifilate le estremità del rotolo e tagliate i ritagli in piccoli cubetti. Distribuite i cubetti su tutta la superficie del dolce. Decorate con fragole fresche.

Ricetta originale di Mary zero glutine