



# SWISS ROLL CON SVELTO

## BISCOTTO PER ARROTOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### Step 1

#### INGREDIENTI

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| ZUCCHERO                             | g 1200  |
| UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 4000  |
| ZUCCHERO INVERTITO                   | g 250   |
| SVELTO                               | g 130   |
| FARINA - SETACCIATA                  | g 1.500 |

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti. Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un altezza di 5mm. Cuocere rapidamente a 220-230°C. All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.