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.