

# Pumpkin roll, rotolo alla zucca



Ingredienti per 2 rotoli

per la base:

100 g farina 00

1/2 cucchiaino lievito per dolci

1/2 cucchiaino bicarbonato

1 pizzico di sale

3 uova

200 g zucchero

1 bustina vanillina

150 g zucca

Ingredienti per il ripieno:

300 g formaggio spalmabile

30 g burro

120 g zucchero a velo + quello per spolverizzare

1 bustina vanillina

130 g nocciole

100 g noci

Tagliate la zucca a pezzi e mettetela nella pentola con 50 ml d'acqua fredda. Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché bolle, poi fiamma bassa circa 13 minuti. Schiacciate con la forchetta.



In una ciotola frullate le uova con lo zucchero ed il sale  
finché ottenete un composto schiumoso.



Aggiungete la purea di zucca e la vanillina...



...poi la farina con il bicarbonato ed il lievito.



Amalgamate bene gli ingredienti. Dividete l'impasto in 2 e  
versate una parte nella pentola quadrata foderata con carta  
forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo  
spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 2 minuti, poi fiamma  
medio-bassa per circa 10-12 minuti.



Togliete dalla pentola e scaraventate su un altro pezzo di  
carta forno spolverizzata con lo zucchero a velo. Coprite con  
un canovaccio.

Procedete uguale anche con l'altra parte del impasto.

Nel frattempo preparate il ripieno : amalgamate il formaggio  
spalmabile con il burro morbido, lo zucchero a velo e la  
vanillina...



...e poi le nocciole e le noci tagliate a coltello finemente o frullate.



Dividete la crema in 2 e farcite le basi raffreddate.



Arrotolati su se stessi...



...chiudete a caramella con la carta forno...



... e lasciate nel frigo 3 ore per compattarsi. Togliete la carta, spolverizzate con lo zucchero a velo e tagliate a fette.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.