



Ingredienti:

2 uova

2 cucchiaini farina 00

2 cucchiaini zucchero

crema al limone, o marmellata, o nutella, o panna montata

Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale.
Aggiungete lo zucchero e continuate a montare. Amalgamate poi i tuorli, sempre con la frusta, e poi la farina girando con il cucchiaino dal basso verso l'alto.



Versate il tutto nella pentola imburrata ed infarinata.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande. Sotto usate sempre lo spargifiamma. Cuocete a fiamma alta 1 minuto, poi fiamma medio-bassa per circa 7 minuti.



Togliete subito sulla carta forno, e così calda arrotolate.



Lasciate raffreddare. Srotolate e farcite a vostro piacere.



Arrotolate di nuovo e chiudete a caramella.



Tenete nel frigo per un paio di ore. Togliete la carta forno e spolverizzate con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.