

## Tronchetto Alla Nutella

### Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 60 Min.
- Difficoltà: Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 630 Kcal

### Ingredienti:

- 100 g zucchero semolato
- 180 g 3 uova
- 60 g 2 tuorli d'uovo
- 100 g farina bianca
- 240 g nutella



### Preparazione

Sgusciate in una ciotola le uova, unite lo zucchero e il sale, poi frullateli per almeno 30 minuti.

Aggiungete la farina e mescolate dal basso verso l'alto finch' la farina non si sar' del tutto incorporata.

Imburrate una placca, appoggiatevi la carta da forno, versatevi l'impasto e stendetelo a rettangolo.

Fate cuocere a 180 gradi per 15 minuti.

Rovesciate su un piano da lavoro e staccate delicatamente la carta da forno.

Farcite con uno strato abbondante di Nutella, arrotolate il dolce su se stesso e lasciate raffreddare in frigorifero.