



Preparazione di base - Le foglie Savoia - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Molto versatile in quanto facile da avvolgere attorno a ripieni. Ideale per la preparazione di tronchetti gelato, torte gelato, tronchetti con crema di ricotta ecc.

16 uova  
200 g. di zucchero  
250 g. di farina  
50 g. di miele  
vaniglia

In proporzione, per una teglia:

5 uova  
60 g. di zucchero  
80 g. di farina  
15 g. di miele  
vaniglia

Lavorare come il pandispagna a bagnomaria lo zucchero + il miele + le uova.

Dopo avere montato il tutto a neve aggiungere la farina + la vaniglia e stendere sul lato lucido della carta pane che riveste i contenitori da forno.

Cuocere in forno a 150° a vista.

Sformare, capovolgendo su un canovaccio umido, staccare la carta e lasciare raffreddare arrotolato, in modo che prenda forma.

Condire quando è freddo spalmandovi il condimento prescelto e riavvolgerlo arrotolando.

Chiudere il rotolo con carta stagnola e riporre in frigo o in freezer, se ripieno di gelato, fino al momento di servire.

sfoglia - foglia Savoia - rotolo - farcito - arrotolato - dolce - dessert - panbiscotto