



Rotolo di pan di spagna farcito all'arancia - [Visualizza sul sito](#)  
di emsa

dolce - torta farcita - liquore

Ingredienti:

3 uova  
90 gr fecola  
100 gr zucchero  
Sale  
1/2 bicchierino di liquore a piacere  
aroma limone o buccia grattugiata.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere fecola, sale liquore e limone. Aggiungere le chiare montate a neve ben ferma. Stendere nella carta forno sulla piastra. In forno a 180° per 15 minuti.  
Una volta tolto farcire ed arrotolare nella carta forno.

Crema all'arancia.

1/2 lt latte  
3 cucchiaini farina  
3 cucchiaini zucchero  
vanillina.

Far bollire finchè si addensa. Una volta tolto dal fuoco aggiungere il succo di 1/2 arancia e la buccia di tutta.