



Roulé à la Fiordifrutta fraises et fraises des bois

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 100 g de farine tamisée
- 50 g de beurre
- Fiordifrutta fraises et fraises des bois
- Fraises
- Sucre glace

1. Séparez le blanc et le jaune des 4 oeufs.
2. Battez les blancs en neige.
3. Ajoutez 125 g de sucre et mélangez.
4. Incorporez les jaunes d'oeufs à la préparation et mélangez.
5. Ajoutez 100 g de farine tamisée et mélangez.
6. Ajoutez 50 g de beurre fondu et mélangez.
7. Étalez la préparation sur une plaque de cuisson.
8. Faites cuire la préparation 10 à 12 mn dans un four préchauffé à 180°C.
9. Recouvrez la pâte avec le papier cuisson puis retournez la plaque.
10. Étalez, de façon homogène, la Fiordifrutta fraises et fraises des bois sur la pâte.

11. Roulez la pâte à l'aide du papier de cuisson.
12. Étalez encore de la Fiordifrutta fraises et fraises des bois sur l'extérieur du roulé. Saupoudrez de sucre glace.
13. Ajoutez des fraises pour décorer.