



## SWISS ROLL CON SVELTO

### BISCOTTO PER ARROTOLATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### STEP 1

##### INGREDIENTI

ZUCCHERO  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
ZUCCHERO INVERTITO  
SVELTO  
FARINA - SETACCIATA

##### PREPARAZIONE

g 1200 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a velocità media per 8-10 minuti.  
g 4000 Stendere l'impasto su teglie, rivestite di carta forno, con un'altezza di 5mm.  
g 250 Cuocere rapidamente a 220-230°C.  
g 130 All'uscita dal forno, lasciare raffreddare per qualche minuto, quindi coprire la pasta con fogli di  
g 1.500 plastica per evitare l'essiccamento e mettere il tutto in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.