



Rotolo dolce con crema di ricotta - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina



Ho usato la dose ridotta ad un quarto, quindi con 4 uova, della nostra ricetta di [Sfoglia Savoia](#). Dopo aver coperto con crema di ricotta (300 g. di ricotta, 120 g. di zucchero, gocce di cioccolato, cubetti di zuccata) ho arrotolato il tutto. Per agevolare il distacco dalla carta forno ho bagnato sul suo retro con un panno da cucina: inumidendo la carta il distacco della sfoglia è facilitato. Poi ho cosperso di zucchero a velo e tagliato a rondelle. Mi scuso per la foto degli avanzi. Gli originali sono stati impacchettati graziosamente e regalati agli zii. La prossima volta vi fotografo il prodotto intero

[Vai alla discussione sul forum](#)