



Pasta Biscotto per rotolo



[Zuccherissimo di Canna Grezzo](#)



Difficoltà media



20 minuti

Ingredienti per la Pasta Biscotto per rotolo.

220 g Uova (circa 4)

150 g Zuccherissimo di Canna

120 g Farina tipo 00

30 g Farina fecola di patate

1 bacca Vaniglia

1 limone Scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento



1. Scaldare leggermente le uova con lo zucchero a bagnomaria e sbatterle finché non diventano molto soffici. Dopo di che aggiungete gli aromi e incorporate delicatamente, con l'ausilio di un lecca pentole, le due farine setacciate assieme.



2. Stendete il composto sopra un foglio di carta siliconata o carta forno e cuocete il tutto a 200/210° per alcuni minuti. Il tempo può variare da forno a forno indicativamente cercate di rimanere tra i 6 e gli 8 minuti.



3. Sfornate la pasta biscotto e toglietela subito dalla teglia onde evitare che, raffreddando assieme a questa, la pasta si secchi troppo.