

Pasta Biscotto per rotolo

Zuccherissimo di Canna

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. Scaldate leggermente le uova con lo zucchero a bagnomaria e sbattetele 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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



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

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED