BISCOTTO ARROTOLATO

Ingredienti:

- 4 uova,
- 4 cucchiai d'acqua tiepida,
- 125 g di farina,
- 125 g di zucchero,
- 1 cucchiaino di lievito in polvere,
- 1 bustina di zucchero vanigliato,
- 1/2 l di crema per farcire,
- liquore opzionale, per la farcitura.

Sbattere i tuorli d'uovo con l'acqua calda e poi unire lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il lievito mescolando sino ad ottenere un composto cremoso.
Montare a neve gli albumi, poi incorporarli all'impasto alternando cucchiaiate di bianco a cucchiaiate di farina (setacciata).
Disporre l'impasto sulla placca del forno precedentemente ricoperta da un foglio di carta oleata (carta forno).
Far cuocere in forno già caldo per circa 10 minuti (fino a quando la superficie non comincia a diventare rosata).
Togliere dal forno, rovesciare il biscotto su un telo cosparso di zucchero, togliere la carta e, dopo aver leggermente bagnato l'impasto con un po' di liquore stendere uno strato di crema.
Infine arrotolare il biscotto facendo attenzione a non rompere la pasta.
Cospargere di zucchero a velo.