



## Rotolo Pan di stelle, un dessert “stellare”

**Pochi ingredienti, poco tempo per realizzarlo e tanta fantasia per un dolce unico, perfetto per grandi e piccini.**

Articolo di Francesca Greco

I **Pan di stelle** sono tra i biscotti che apprezziamo quasi tutti, soprattutto i bambini sempre ghiotti di cioccolato, e allora perché non usarli per un dessert ancora più irresistibile?

La **friabilità del biscotto** fa sì che, una volta sbriciolato, si presti agli impasti più variegati, dalla base di una cheesecake a una crostata senza cottura; inoltre, questa golosità al cioccolato, è in sintonia con tutte le creme basiche della pasticceria italiana.



Rotolo Pan di stelle, ricetta rapida e golosa (Foto © Francesca Greco).

## Rotolo Pan di stelle: ricetta rapida e golosa

La ricetta ha riscosso enorme successo sul web perchè la gente ama le preparazioni veloci, semplici ma piene di sapore.

### Ingredienti

- 250 grammi di Pan di stelle
- 50 grammi di burro di buona qualità
- 80 grammi di latte

### Per la farcia:

- Uno strato di Nutella q.b.
- 200 grammi di mascarpone
- 200 ml di panna per dolci ben fredda.

### Procedimento

Sminuzzate i biscotti in un mixer fino a ridurli in polvere. Da parte, sciogliete il burro in un

---

pentolino, amalgamate la polvere di biscotti al burro e al latte, impastate per bene e ponete in frigo il composto per mezz'ora circa.

Nel frattempo, montate la panna insieme al mascarpone e fate riposare in frigo.

Disponete il composto ottenuto dai biscotti, tra due strati di pellicola: lavorate con un mattarello fino a creare una sfoglia rettangolare dell'altezza di 1 cm, avendo cura che non sia troppo sottile.

A questo punto, stendete un leggero strato di Nutella e completate con la **crema di panna e mascarpone**, lasciandone un po' da parte per la decorazione. Avvolgete, con l'aiuto della pellicola, il rotolo e ponetelo in freezer almeno un'ora.

Una volta prelevato dal frigo, sistematelo su un vassoio e, con una *sac à poche*, decorate a vostro piacimento. Sbriciolate un biscotto per guarnizione. Il rotolo va servito ben freddo. Si conserva in frigo per massimo 2 giorni.

## Consigli utili

Potete anche preparare il rotolo farcito e congelarlo per un mese, decorandolo quando sarà il momento di consumarlo.

La farcia si può variare inserendo delle scaglie di cocco, di cioccolato, granella di nocciole, frutta candita o zuccherini colorati.

I pan di stelle si possono sostituire con altri [biscotti secchi, magari preparati in casa](#), e variando il ripieno in base ai gusti e alle stagioni. Ad esempio si può utilizzare la marmellata al posto della Nutella. E allora, buona merenda.

## Data di creazione

23/09/2017

## Autore

redazione