

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciambelline all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g pasta frolla
200 g marmellata di arance
1 uovo
burro
50 g cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

- 1 Stendere la pasta allo spessore di circa 1/2 cm e ricavarne dei dischetti.
Ritagliare ulteriormente la metà dei dischi per ottenere degli anelli.
Spalmare la marmellata sui dischi e sovrapporvi gli anelli, spennellarli con uovo sbattuto, allinearli sulla placca imburata e cuocerli in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.