

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Girandole dell'amore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FARINA 00 200 gr  
ZUCCHERO 60 gr  
BURRO 60 gr  
UOVA 1  
LIEVITO PER DOLCI mezza bustina -  
LATTE poco -  
VANILLINA 1 bustina  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1  
SALE 1 pizzico  
NUTELLA 250 gr  
COCCO GRATTUGIATO manciata - 1

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare l'uovo con il burro morbido e lo zucchero.

Aggiungete la farina, il lievito, la vanillina, il pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata e pochissimo latte.

Impastare il tutto con le mani e formate una palla soda.



- 2 Stenderla con il mattarello formando una sfoglia di 1 cm e cospargerla da un lato con dello zucchero.



- 3 Capovolgete la sfoglia e copritela di Nutella.



4 E cocco grattugiato.



5 Formate un rotolo e tagliare tante piccole girelle.



6 Posizionarle sopra una placca da forno coperta con carta forno.



7 Infornate a 180°C per 20 minuti.



