

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.

