

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Girelle al cioccolato

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### PER IL PAN DI SPAGNA

160 g di farina

6 uova

2 cucchiaini di lievito per dolci vanigliato

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

4 cucchiaini di acqua

280 g di zucchero a velo

2 pizzichi di sale.

### PER LA FARCIA

200 g di cioccolato fondente

200 g di nutella (oppure 100 g cioccolato fondente)

100 ml di panna

un bicchierino di olio di semi)

1 manciata di nocciole tritate (facoltative).

# PREPARAZIONE

**1** Per l'impasto scuro: in una ciotola e con le fruste elettriche montare 3 albumi con 1 pizzico di sale.

Montare 3 tuorli con 140 g di zucchero a velo e 2 cucchiaini di acqua.

Mescolare 80 g di farina, il cacao ed 1 cucchiaino di lievito.

Unite la farina ai tuorli e mescolare delicatamente infine unite gli albumi.

Stendete l'impasto in una placca foderata di carta forno ed infornate a 180°C per 8 minuti.



**2** Per l'impasto chiaro: montare 3 albumi con 1 pizzico di sale.

Montare i tuorli con lo zucchero rimasto e 2 cucchiaini di acqua.

Mescolare la farina rimasta con il lievito ed unitelo ai tuorli.

Unite anche gli albumi e versate il composto sulla base al cacao ed infornate nuovamente per 10-12 minuti.



3



4 Tagliate a metà la base e coprite con un foglio di carta forno bagnato e strizzato.



5 Arrotolate ciascun rettangolo partendo dal lato corto e fate raffreddare.



6



7



- 8 Srotolare e spalmate con la nutella (oppure con il cioccolato sciolto con la panna e l'olio), coprite con le noccioline.

Avvolgete nuovamente e fate riposare in frigo per 1 ora.



9



- 10 Fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Tagliate i rotoli in fette di 2-3 cm.

Immergete la base di ciascuna girella nel cioccolato.



11



12 Mette sopra un foglio di carta forno e fate raffreddare.



13



14



15