

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Girelle cioccolato/marmellata

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 gr farina 00  
90 gr zucchero  
80 gr burro a temperatura ambiente  
40 g gocce cioccolato fondente  
1 uovo  
1 cucchiaino bicarbonato  
cacao  
nutella  
marmellata

### PREPARAZIONE

**1** Lavorate in una ciotola la farina, lo zucchero, l'uovo, il burro ed il bicarbonato.

Se fosse necessario aggiungete poco latte per lavorare meglio l'impasto.



2 Otterrete un impasto liscio e compatto.



3 Dividete il panetto in due: prendete una delle due palline e aggiungetevi il cacao.



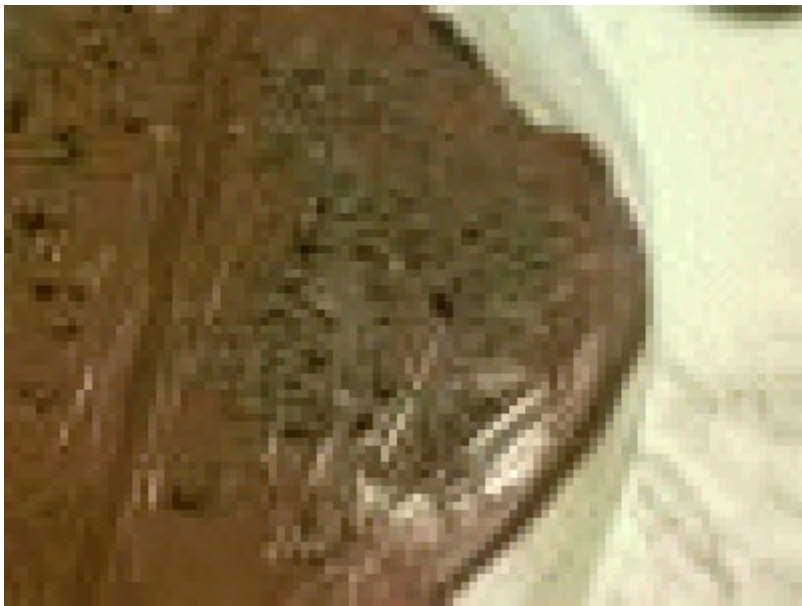
4 Stendete l'impasto al cioccolato con il mattarello facendo una sfoglia spessa circa 4 mm.



5 Spalmatevi sopra la nutella.



6 Cospargete con le gocce di cioccolato.



7 Formate dei rotolini nel senso della lunghezza.



8 Tagliateli a fette di circa 1 cm.



9 Disponete i biscotti così ottenuti su una teglia.





**10** Infornate per 20 minuti circa a 180°C.

Nel frattempo preparate quelli alla marmellata: prendete questa volta la pallina bianca e stendetela.



**11** Spalmate in maniera uniforme la marmellata.



**12** Arrotolate.



**13** Tagliate il rotolino ottenuto in tanti biscotti dello spessore di circa 1 cm e disponeteli sulla teglia.



14 Anche questi in forno per circa 20 minuti a 180°C.





