

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.



