

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Golosini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 13 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA BASE

2 uova

80 g di zucchero

75 g di farina

25 di frumina

mezza bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

mezza fialetta di aroma vaniglia (oppure una bustina di vanillina)

50 ml di olio di semi.

PER LA FARCIA E LA DECORAZIONE

circa 150 g di marmellata di fragole

1 confezione di glassa al cioccolato.

PREPARAZIONE



2 Separate i tuorli dagli albumi.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 2 cucchiaini di acqua bollente e unite gradualmente 50 g di zucchero, l'aroma ed il sale.



4 Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto.



5 Unite gli albumi ai tuorli e mescolare delicatamente.

Incorporate, la farina, la frumina ed il lievito setacciati e l'olio e mescolare delicatamente.



6 Versare il composto sulla placca del forno imburrate.



7 Infornare a 180°C per 7-9 minuti.



8 Dopo aver lasciato raffreddare il dolce, sformatelo e tagliatelo in 4 strisce lunghe 6,5 cm.

Prendere una striscia e ricopritela con un terzo della marmellata.



9 Sovrapporre una seconda striscia, spalmare di marmellata e proseguire con la altre fino ad avere 4 strisce di dolce e 3 di marmellata.



10 Lasciate riposare in frigo per mezz'ora.



11 Togliere il dolce dal frigo e tagliatelo in quadratini.

Scaldare la glassa a bagnomaria e glassare la parte finale di ogni singolo quadratino.

Spolverizzate di zucchero a velo.

Con la glassa che avanza decorare anche la superficie.

