

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Golosini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PER L'IMPASTO

2 uova
80 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
75 g di farina
25 g di fecola di patate
mezza bustina di lievito poer dolci
50 g di burro sciolto.

PER FARCIRE E DECORARE A PIACERE

1 barattolo di marmellata di fragole
200 g di cioccolato fondente.

PREPARAZIONE



- 2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con 2 cucchiaini di acqua bollente, aggiungendo gradualmente 50 g di zucchero, vanillina e sale.



- 3 Montare gli albumi con lo zucchero rimasto.



4 Unite gli albumi ai tuorli e mescolare.



5 Unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati.



6 Mescolare ed unite il burro fuso mescolando delicatamente.



7 Distribuite l'impasto in una placca da forno di 30x40 cm imburrata ed infarinata ed infornare per 7-9 minuti a 170 °C.

Ricavate dal dolce 4 strisce da 6,5 x 37 cm circa.



- 8 Distribuire 1/3 della confettura sopra una striscia, sovrapporre la seconda e ripetere l'operazione fino a formare 2 strati di confettura e 3 di dolce.



- 9 Fate riposare in frigo per 30 minuti e sciogliete a bagnomaria il cioccolato.



10 Tagliare il dolce in 8 pezzi, girarli con la farcitura dall'alto in basso ed immergerli nella glassa con la parte bassa per mezzo cm circa, e disponeteli sopra un piatto.



11 Fate riposare in frigo, girateli e decorate con strisce di cioccolato.

