

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.

