

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pretzel al cioccolato

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



½ TAZZA DI BURRO O MARGARINA, ¼
TAZZA DI ZUCCHERO, 1 GROSSO UOVO
SBATTUTO, 1 CUCCHIAINO DI ESTRATTO
DI VANIGLIA, ¼ TAZZA DI LATTE, ¼
TAZZA DI CACAO, 2 TAZZE DI
FARINA. GLASSA AL CACAO

2 cucchiaini di cacao

1 ¼ tazza di zucchero a velo

2 cucchiaini di burro o margarina fusi

½ cucchiaino di estratto di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Lavorare ½ tazza di burro con lo zucchero fino a che diventi leggero e spumoso. Incorporare sbattendo l'uovo, la vaniglia ed il latte. Setacciare il cacao e la farina. Incorporarli nel preparato di burro fino a che si ottenga un preparato omogeneo. Far

raffreddare l'impasto fino a che diventi sodo a sufficienza da essere lavorato (circa 30 minuti in frigorifero). Usando 2 cucchiaini di impasto, fare un rotolo di circa 30cm di lunghezza con le mani. Formare un pretzel come segue: fare un occhiello di circa 4cm di diametro incrociando le estremità, lasciando 2 cm di coda.

2 Pieghere l'occhiello verso le estremità incrociate. Schiacciare con decisione. Mettere i pretzel su di un foglio da forno unto. Infornare a 175°C per circa 10 minuti. Far la glassa in una piccola ciotola. Miscelare il cacao e lo zucchero a velo. Incorporare gradualmente il burro e la vaniglia. Se la glassa è troppo densa, alleggerirla con del latte. Quando i pretzel si sono raffreddati, distribuire la glassa di cacao.