

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotelle bicolori

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO



INGREDIENTI

FARINA 250 gr

LIEVITO IN POLVERE 1 cucchiaino -

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA 1

ESSENZA DI VANIGLIA 1 cucchiaino -

CACAO AMARO IN POLVERE 40 gr

LATTE 1 cucchiaio da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Nel mixer mescolare la farina, il lievito, un pizzico di sale ed il burro fino ad ottenere un composto granuloso, quindi incorporare lo zucchero, l'uovo e la vaniglia.



2 Dividere la pasta in due parti.

Miscelate il cacao e il latte e unite in metà della pasta.



3 Date alla pasta bianca la forma di un rotolo lungo 30 cm e spennellatelo con acqua fredda.

Stendete con il mattarello la pasta al cacao formando una sfoglia di 30x15cm.



4 Mettete la pasta bianca al centro del rettangolo e avvolgerla con la pasta al cacao.



5 Avvolgete il rotolo ottenuto in un foglio d'alluminio e tenetelo in frigo per 30 minuti.



6 Scaldare il forno a 180° C e rivestite una placca con carta da forno.

Tagliate la pasta a fette e sistemarle sulla piastra.



7 Fate cuocere per 8 - 10 minuti fino a doratura.

Lasciate raffreddare.

