

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Schokoladenpretzel (Pretzel al cioccolato)

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

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 $\frac{1}{2}$ 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. Piegare 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.

Provali anche i formato [mini](#).