

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcetti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia confezionata
1 rotolo di pasta frolla sottile confezionata
poco rum
60 g di gocce di cioccolato (oppure
cioccolato tagliato a pezzettini)
un goccio di latte
poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Bagnate con il rum un lato della frolla, coprite con le gocce e sovraponete la sfoglia.



2 Tagliare a metà e metterne una sopra all'altra cercando di alternare sfoglia e frolla.



3 Tagliare a strisce non troppo grandi.



- 4 Attorcigliare, trasferiteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e spennellare con un goccio di latte.



- 5 Mettetele in frigorifero a riposare per 1 ora.

Infernare a 200°C per 10 minuti oppure fino a doratura.

Quando sono fredde spolverizzare di zucchero a velo.



cameron



cameron