

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Anelli di cioccolato e caffè'

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

125 g di burro
125 g di zucchero di canna
2 uova
125 g di farina manitoba
1/2 tazza di caffè.

PER LA GLASSA

125 g di cioccolato fondente
1 cucchiaio di latte
75 g di burro.

PREPARAZIONE

1 Preparate il caffè.

Nel frattempo, sbattete bene lo zucchero con il burro ammorbidito, unite una alla volta le

uova alternandole alla farina, quindi aggiungete il caffè.



2 Dividete l'impasto così ottenuto in stampini imburrati e infornate a 175°C per 15 minuti.



3 Lasciate raffreddare e nel frattempo sciogliete il cioccolato con il burro e il latte.



4 Quando gli anelli saranno raffreddati, ricopriteli con la glassa e poi decorate a piacere.

