

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bensone modenese al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

350 g di farina 00
2 uova
100 g di burro
120 g di zucchero
buccia grattugiata di 1 limone
un pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
100 gr di cioccolato fondente

PREPARAZIONE

1 Mettete sopra una spianatoia la farina (tenendone da parte una tazza), lo zucchero poi al centro, le uova, il burro morbido, il sale e la buccia di limone.

Impastare con le mani e, quando gli ingredienti cominciano a incorporarsi, aggiungete la

bustina di lievito.

Terminate l'impasto lavorando con delicatezza e, se serve, aggiungete la farina tenuta da parte fino a raggiungere un impasto morbido ma lavorabile.

Fate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigo per 15 min.



2 Nel frattempo tagliate il cioccolato a piccole scaglie con l'aiuto di un coltello.

Stendete, con l'aiuto di un mattarello, l'impasto sulla spianatoia infarinata, dandogli una forma rettangolare.

Distribuitevi sopra il cioccolato, lasciando libero qualche centimetro sul lato in basso.



3 Cominciate ad arrotolare il bensone, cominciando dall'alto verso il basso.

Chiudete pressando le due estremità .



4 Fate piccoli tagli col coltello, bagnate col latte e cospargete di zucchero.



5 Trasferite sulla placca rivestita di carta forno.



6 Cuocerte a 180 °C per circa 30-35 minuti.



