

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

600 g pasta sfoglia
200 g cioccolato al latte
3 tuorli
4 dl latte
50 g zucchero
35 g fecola
1 arancia
zucchero al velo vanigliato

PREPARAZIONE

1 Ritagliare 12 rettangoli dalla pasta stesa allo spessore di 2 mm e cuocerli in forno caldo a 230°C per 10'. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire fecola e latte bollente mescolando con la frusta addensare su fuoco dolce e spegnere prima che bolla. Unire il cioccolato e farlo sciogliere.

Spalmare con la crema i rettangoli e sovrapporli formando dei dolcetti.

Decorare con lo zucchero al velo e con spicchi di arancia.