

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.