

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcetti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA FROLLA

FARINA 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

SALE 1 pizzico

RUM goccio - 1

TUORLI 6

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA rettangolare - 3

UVETTA 50

RUM 40 ml

MANDORLE TRITATE

GROSSOLANAMENTE 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr

ZUCCHERO A VELO Poco -

PREPARAZIONE

1 Tenete l'uvetta a bagno nel rum per 2 ore.

Preparate la pasta frolla: impastare velocemente tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Dividete la pasta frolla in 3 panetti con un mattarello stendete i panetti e ricavate 3 quadrati aiutandovi con un cartoncino.

Ricavate 3 quadrati con la pasta sfoglia aiutandovi con il cartoncino.

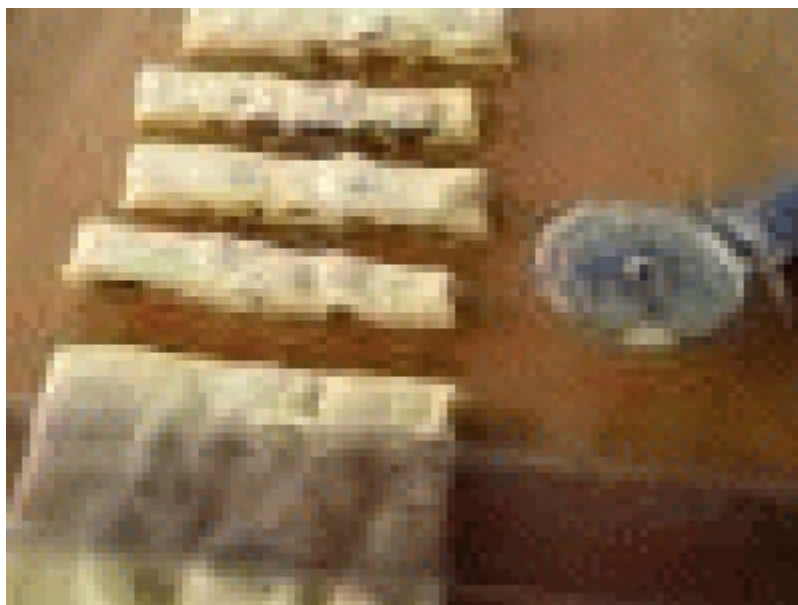
Mettete sopra 1 quadrato di frolla l'uvetta e coprite con la sfoglia.

Pareggiare i bordi e tagliare a metà.

Mettere una metà sopra l'altra (spennellando d'acqua) alternando gli strati.



2 Tagliare delle strisce di 2 cm x 8 circa e arrotolare.



3 Sopra il secondo quadrato di frolla mettete le mandorle.



4 Procedete nello stesso modo ricavando delle strisce e chiudendo ad anello.

Sopra il terzo quadrato di frolla mettete il cioccolato.



5 Procedete come in precedenza e tagliate a pezzetti.

Mettete tutto in frigorifero in una placca con carta da forno per 1 ora.

Infernare a 200°C per 15 minuti circa.

Spolverizzare di zucchero a velo.