

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torcetti

di: *cameron*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



## INGREDIENTI

1 rotolo di pasta sfoglia confezionata  
1 rotolo di pasta frolla sottile confezionata  
poco rum  
60 g di gocce di cioccolato (oppure  
cioccolato tagliato a pezzettini)  
un goccio di latte  
poco zucchero a velo.

## PREPARAZIONE

**1** Bagnate con il rum un lato della frolla, coprite con le gocce e sovraponete la sfoglia.



**2** Tagliare a metà e metterne una sopra all'altra cercando di alternare sfoglia e frolla.



**3** Tagliare a strisce non troppo grandi.



- 4 Attorcigliare, trasferiteli sopra una placca da forno foderata di carta forno e spennellare con un goccio di latte.



- 5 Mettetele in frigorifero a riposare per 1 ora.

Infnare a 200°C per 10 minuti oppure fino a doratura.

Quando sono fredde spolverizzare di zucchero a velo.



*cameron*



*cameron*