



Bisioe - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolce al cioccolato - nutella

Ingredienti:

1/2 Kg di farina
3 uova
150 g di burro morbido
150 g di zucchero
nutella q.b.
1 bustina di lievito
1 fialetta di aroma a piacere (io ho messo il rum)
Per la copertura:
1 uovo sbattuto
granella di zucchero o zucchero semolato

Procedimento:

mettere la farina a fontana sulla spianatoia, fare un buco al centro ed unire le uova ed il burro, iniziare ad impastare.

Aggiungere gli altri ingredienti e amalgamare bene il tutto.

Stendere l'impasto con le mani, senza assottigliarlo troppo.

Spalmare abbondante nutella e arrotolare.

Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e coprire con granella di zucchero o zucchero semolato.

Infornare a 180/200° fino a completa doratura.

