



Dolcetti semplici ma di effetto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - piccole dolcezze - cioccolato

Preparo una pasta con 250 gr di farina, un uovo, 100 gr di zucchero, 100 gr di burro sciolto e freddo, lievito.

La metto in una teglia rettangolare non tanto grande in modo che la pasta risulti alta 1 cm e mezzo circa la faccio cuocere e quando è ancora calda la taglio a quadrati un po' grossi (4x4cm). Una volta freddi li immergo, con l'aiuto delle mitiche pinze, nella cioccolata fondente sciolta con un po' di latte. Li dispongo nei pirottini di carta e li spolvero di farina di cocco. Sono buonissimi e sembrano da pasticceria.

eCucinando.it