


# Dolcetti marmorizzati

circa 15 pezzi



facile

 Fino a 40 Min.

## Ingredienti:

### Pasta:

250 g di burro ammorbidito  
250 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 fialetta di Aroma rum Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
4 uova  
500 g di farina  
1 bustina di Lievito Dr. Oetker  
1 dl di latte  
30 g di cacao in polvere  
25 g di zucchero  
2 c. da tavola di latte

### Decorazione:

1 dl di Salsa Dessert Cioccolato Dr. Oetker  
di Choco Mix Decor da cospargere Dr. Oetker

## 1 Preliminari:

Spruzzare 15 stampini per mini Gugelhupf (Ø 7 cm) con lo Spray per cottura Dr. Oetker o imbrattare e infarinare bene.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

Montare il burro con il frullatore fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere lentamente lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma e il sale continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Aggiungere un uovo alla volta, mescolando alla velocità massima per ½ minuto. A velocità bassa unire la farina mescolata col lievito, alternandola con il latte. Versare negli stampini due terzi dell'impasto. Mescolare il cacao in polvere e lo zucchero con 2 cucchiaini da tavola di latte e unire all'impasto rimanente. Disporre il composto scuro sopra quello chiaro e utilizzando una forchetta tracciare delle spirali tra i due strati per ottenere un motivo marmorizzato.



**Dr. Oetker AG/SA**

Infornare sul ripiano più basso del forno preriscaldato e cuocere per ca. 12 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**  
**Aria calda: circa 160 °C**  
**Scanalatura: nella parte inferiore**  
**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**

Lasciar raffreddare i dolcetti negli stampini per ca. 10 minuti, quindi estrarli e completare il raffreddamento.

### ③ Decorazione:

Prima di servire, guarnire i dolcetti marmorizzati con la salsa dessert e le decorazioni al cioccolato.

