

Girelle di pizza al cioccolato

circa 12 pezzi



facile

Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 pacchetto Dr. Oetker Ristorante
Pizza Dolce al Cioccolato
circa 30 g di Croccante alle nocciole
Dr. Oetker
circa 50 g di Chunks al cioccolato al
latte Dr. Oetker

Per di più:

circa 12 stuzzicadenti

1 Preliminari:

Lasciare scongelare la pizza nella pellicola di plastica per 1-2 ore a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno. Rimuovere la pellicola.

2 Preparazione:

Distribuire i chunk di cioccolato al latte e le nocciole sulla pizza in modo uniforme, avendo cura di lasciare libera una striscia centrale di circa 2 cm (immagine 1).

3 Dividere la pizza in due parti in senso diagonale (immagine 2).

4 Quindi tagliare la pizza a strisce di circa 2 cm in senso verticale (immagine 3).

5 Arrotolare le strisce partendo dal lato curvo e procedendo verso il lato dritto (immagine 4). Fissare i rotolini utilizzando degli stuzzicadenti.



Dr. Oetker AG/SA

- 6 Rivestire la griglia del forno con della carta da forno. Cuocere le girelle di pizza con la superficie tagliata rivolta verso il basso.

Forno tradizionale: 200 °C

Aria calda: 180 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 10 Minuti

Servire i rotolini di pizza al cioccolato tiepidi o freddi.

