


# Sole al cioccolato

circa 10 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Impasto:**

550 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
0.5 c. da tè di sale  
80 g di zucchero  
2 dl di latte (200 ml)  
2 uova  
1 bustina di Finesse Aroma naturale di vaniglia Bourbon Dr. Oetker  
100 g di burro  
360 g di crema al cioccolato

**Per spennelare:**

1 uovox

**1 Preparazione:**

Rivestire una teglia con la carta da forno.

**2 Impasto:**

Mescolare la farina con il lievito secco, il sale e lo zucchero. Aggiungere il latte, le uova e Finesse Vaniglia, quindi impastare il tutto per ca. 5 minuti. Unire il burro tagliato a pezzi e continuare a impastare per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Coprire e lasciar lievitare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 60 minuti).

Suddividere l'impasto in 4 pezzi da ca. 275 g, formare delle palle e stenderle su una superficie leggermente infarinata (ca. Ø 24 cm). Disporre il primo disco d'impasto sulla teglia e spalmarvi sopra 3 c. da t. di crema al cioccolato, lasciando libero un bordo di ca. 1 cm. Coprire con il secondo disco d'impasto e ripetere il tutto altre due volte. Sull'ultimo disco non va spalmata la crema.

A questo punto appoggiare un coperchio o uno stampino (ca. Ø 10 cm) al centro della torta e fare 16 incisioni a raggiera dal bordo fino al coperchio. Girare due strisce di pasta a due a due l'una verso l'altra su tutta la circonferenza. Lasciare lievitare il dolce coperto per altri 15 minuti.



**Dr. Oetker AG/SA**

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: 200 °C**

**Aria calda: 180 °C**

**3 Per spennellare:**

Spennellare il dolce con l'uovo e cuocere sul ripiano più basso del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

**Scanalatura: nella parte inferiore**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Lasciar raffreddare su una griglia.

Consiglio

- Il dolce si può decorare con un po' di Glassa Dr. Oetker.
- Questo dolce è ottimo anche con un ripieno alle noci o alle mandorle.

