

# Spirale al caffè e al cioccolato

1 pezzo    medio  Fino a 30 Min.



## Ingredienti:

### Pasta:

500 g di farina  
10 g di sale  
2.5 dl di latte tiepido  
60 g di burro ammorbidito  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
3 c. da tavola di zucchero  
2 c. da tè di caffè istantaneo  
25 g di cioccolato in polvere

### Glassa:

50 g di zucchero a velo  
1 c. da tè di caffè istantaneo  
1 c. da tavola d'acqua

### Per decorare:

di Glassa scura Dr. Oetker  
di cacao in polvere

## 1 Preparazione:

Foderare una placca da forno con carta oleata.

## 2 Pasta:

Mescolare la farina con il lievito secco, aggiungere gli altri ingredienti e impastare il tutto da 5 a 10 minuti per ottenere una pasta omogenea. Lasciare lievitare al caldo finché la pasta raddoppia di volume.

Sul tavolo infarinato formare un rotolo di pasta lungo ca. 60 cm. Arrotolarlo a spirale e disporlo sulla placca da forno preparata. Coprire e lasciare ancora lievitare al caldo finché il volume dell'impasto aumenta visibilmente.

Preriscaldare il forno.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

Cuocere la spirale nella parte media del forno per ca. 25 minuti.

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Lasciare raffreddare su una gratella.

**3** **Glassa:**

Mescolare tutti gli ingredienti e spennellare il dolce.

**4** **Per decorare:**

Scaldare la glassa come indicato sulla confezione. Ritagliare un angolo della bustina e disporre un po' di glassa a fili sul dolce glassato. Spolverizzare leggermente con cacao in polvere.

