

102-Gattò all'aretina

Autore: Rosalba

Ingredienti:

Per la pasta: 100g di farina, 100g di zucchero, un pizzico di bicarbonato e un po' di cognac, 3 uova, carta da forno (o carta per teglia bagnata con olio)

Per la crema/cioccolato: 400cc di latte, 2 uova, 50g di farina, 1 etto di zucchero, cioccolato fondente, cacao un cucchiaino

Per decorare: Alchermes, caffè espresso e zucchero a velo

Preparate l' impasto mescolando tutti gli Ingredienti.

Per ultimo aggiungete il bicarbonato.

Montate le chiare a parte e aggiungetele delicatamente all' impasto.

Stendete l' impasto su di una teglia foderata con carta da forno e cuocete a 200° per 5', deve colorarsi appena.

Preparare la crema. Con metà della crema (ancora calda) fate il cioccolato aggiungendo il cioccolato fondente a pezzetti ed il cacao.

Appoggiate sulla carta da forno la pasta con il lato colorato verso il basso, bagnatela con alchermes allungato con vinsanto. Bagnare anche con qualche cucchiaino di caffè.

Stendete la crema ed il cioccolato, arrotolate e conservate in frigo avvolto nella carta da forno. Dopo alcune ore, scartate e decorate con zucchero a velo.