

SPIRALI BICOLORI

INGREDIENTI

180 gr di margarina
180 gr di zucchero
Qualche goccia di essenza di vaniglia
2 uova
560 gr di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
Un pizzico di sale
Un cucchiaino di Brandy
2 cucchiaini di cacao
Un albume leggermente montato

PREPARAZIONE

Dividete il burro e lo zucchero in parti uguali in due terrine. In una unite l'essenza di vaniglia e un uovo, metà della farina, un cucchiaino di lievito e un pizzico di sale. Lavorate l'impasto e avvolgetelo in una pellicola trasparente, mettendolo poi a raffreddare in frigo per circa 45 minuti. Nella seconda terrina unite il cacao, l'uovo rimasto, il brandy, la farina e i lieviti rimasti. Impastare, avvolgere la pasta come la precedente e ponetela in frigorifero per 45 minuti.



Stendete poi le due paste ottenendo 2 rettangoli di 30 x 25 cm circa. Spennellate la pasta alla vaniglia con l'albume, stendetevi sopra la pasta al cioccolato, anch'essa spennellata di albume, e arrotolate strettamente. Avvolgete il rotolo con pellicola e ponete il tutto in frigorifero per un'ora. Tagliate il rotolo in fettine di ½ cm di spessore e ponetele su una banda in forno. Fate cuocere a 180° per 20 minuti circa.