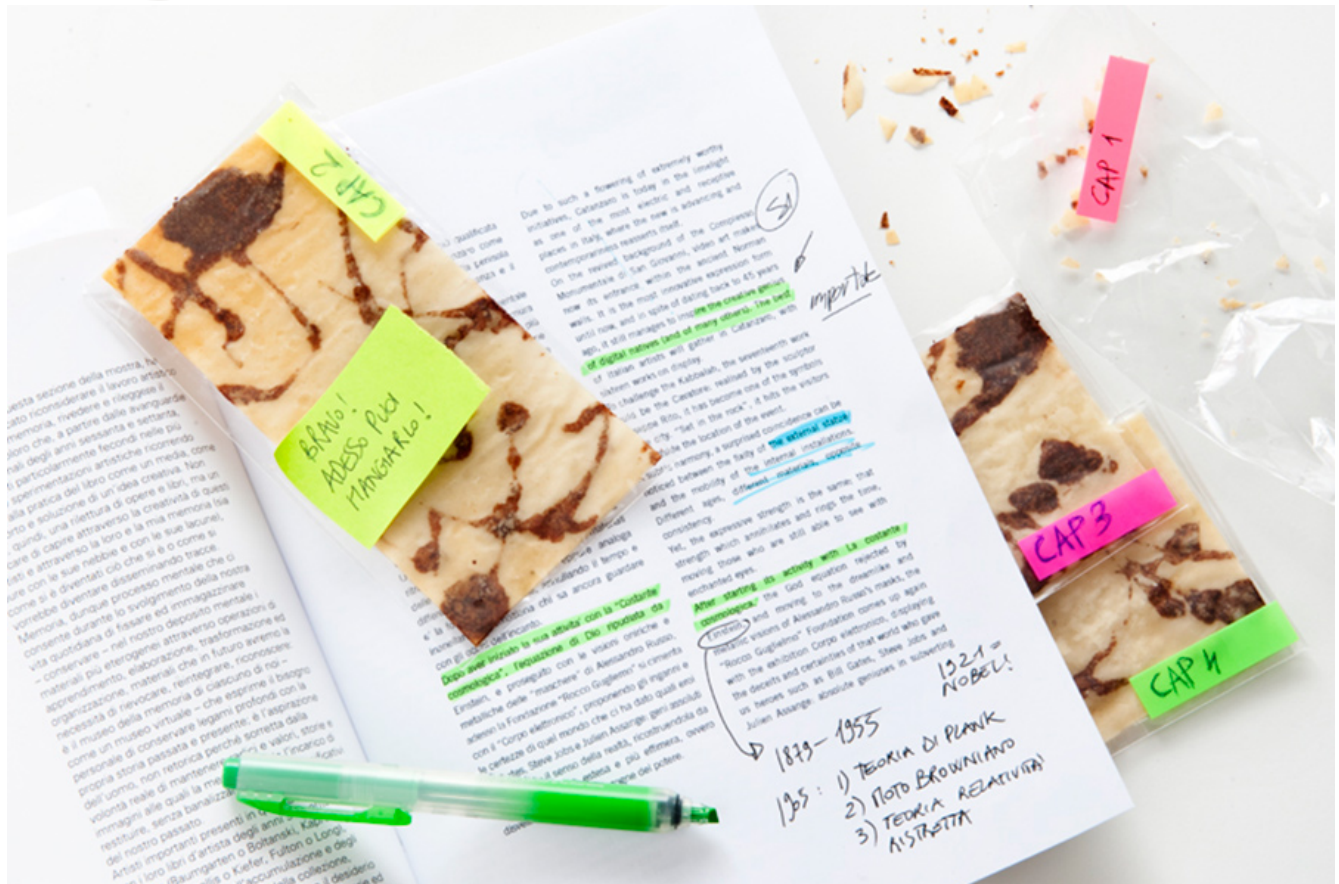




## Estate Notte prima degli esami



### Ingredienti

- 100 g Cioccolato fondente Emilia
- 1 rotolo Pasta fillo
- 50 g Burro
- QB Bustine di plastica per alimenti

### Preparazione

- 1 Preriscaldare il forno a 180°. In una casseruolina fondere a bagnomaria un quadrato di cioccolato spezzettato e nel frattempo srotolare la pasta fillo scongelata. Stendere il primo foglio su di un pezzo di carta da forno, spennellarlo con burro fuso e rovesciarlo, quindi decorarlo con qualche cucchiaino di cioccolato fuso a filo come fosse una tela di Pollock.
- 2 Ricoprilo con un secondo foglio di pasta fillo, spennellare anche questo con il burro e tagliarlo (con la rotella da pizza) in tanti rettangoli delle dimensioni di circa 12 x 7 centimetri (o adatte alla dimensione delle bustine di plastica di cui si dispone).

**3**

Trasferire sulla teglia, ricoprire con un foglio di carta da forno e una seconda teglia, per appiattire i "segnalibro" il più possibile. Infornare a 180°C per 4-5 minuti. Sfornare e lasciar raffreddare, quindi infilare ogni cialda in una bustina di plastica trasparente per alimenti.

## **Consiglio**

Utilizzare i golosissimi rettangoli croccanti al cioccolato come segnalibro per l'esame di maturità o d'altro che si sta preparando e... premiarsi con questo autentico comfort food ad ogni capitolo concluso!