



## Girelle al cioccolato e burro di arachidi

### Ingredienti

- 1 Confezione Pandolce Buitoni
- 20 g di burro di arachidi
- 30 g di gocce di cioccolato
- 10 ml di latte
- 60 g di latte condensato

### Preparazione

1. Preriscalda il forno a 160°C ventilato.
2. Srotola il Pan Dolce Buitoni, riempilo con il burro di arachidi, cospargi le gocce di cioccolato e taglia 10 strisce di circa 3 cm ciascuna.
3. Arrotola ogni striscia su se stessa e posiziona ogni rotolino in uno stampo per muffin.
4. Cuoci a 160°C per 25 minuti.
5. Rimuovi immediatamente e lascia raffreddare.
6. A parte, mescola bene il burro d'arachidi, lo zucchero a velo e il latte e usa la miscela per glassare i rotolini a piacere.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	23.18 g
Energia	186.37 kcal
grassi	8.04 g
Fibra	1.47 g
Proteine	5.21 g
Grassi saturi	2.57 g
Sodio	204.62 mg
zuccheri	204.62 mg

🕒 44

⊕ 10