



INGREDIENTI PER LA PASTA

- 120 gr. farina 00
- 125 gr. zucchero a velo
- zucchero a velo per spolverare
- 20 gr. cacao
- 3 uova intere
- 1 bustina di vanillina
- 50 gr. burro o margarina
- 1 cucchiaino di lievito

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- 175 gr. latte condensato
- 200 gr. panna vegetale
- 1 cucchiaio di miele

Amalgamare tutti gli ingredienti per la pasta, stenderla in una teglia da forno e cuocere a 180°, forno già caldo, per 10/15 minuti.

Dividere in due rettangoli la pasta cotta, farcirne una parte con la panna montata a cui avrete unito il latte condensato e il miele,

coprirla con il secondo rettangolo di pasta, spolverarla con lo zucchero a velo e tagliarla a pezzi. Tenere in frigo.