YOYO

90 gr di farina "00" – 90 gr di zucchero – 3 uova –
1/2 bustina di lievito per dolci – 1 bustina di vanillina –
70 gr di cioccolato – marmellata di albicocche.

Separate i tuorli dagli albumi e montate gli albumi a neve. In una ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero, il lievito e la farina. Aggiungete gli albumi e mescolate. Rivestite una teglia con carta da forno e versate sopra il composto in modo da formare una base.

Mettete in forno preriscaldato a 160° per 10 minuti.

Sfornate e "ritagliate", con l'aiuto di un bicchiere, tanti piccoli dischi. Farcite il lato di un disco con la marmellata di albicocche e ricopritelo con un altro disco. Intanto mettete a sciogliere il cioccolato a bagnomaria e decorate la parte superiore di ogni yoyo con delle strisce aiutandovi con uno stuzzicadenti.