

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Brioche-torta di rose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 75 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

1 uovo
200 ml di latte
500 g di farina
200 g di burro
10 g di sale
50 g di zucchero
25 g di lievito di birra.

PER LA FARCIA

4 tuorli
100 g zucchero
40 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina
200 g di gocce di cioccolato
100 g di mandorle sfilettate.

PREPARAZIONE

- 1 Per l'impasto: mettete tutti gli ingredienti nella macchina del pane esattamente nello stesso ordine in cui sono scritti e impastare avviando il programma impasto e lievitazione.



- 2 Per la farcia: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.



- 3 Stendere l'impasto in forma rettangolare, spalmarci sopra la crema pasticcera, le gocce di cioccolato e le mandorle sfilettate, arrotolare tutto e tagliare in cilindri di circa 5 cm. di altezza.



- 4 Disporre ogni cilindro verticalmente in una tortiera da 26 cm foderata di carta forno, far lievitare ancora per circa 1 ora e poi mettere un forno a circa 180°C per circa 1 ora.

