

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce al papavero

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LA BASE

- 300 gr di farina
- 1 busta di lievito per dolci
- 100 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 2 tuorli. Per il ripieno

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il ripieno mettendo tutti gli ingredienti in un tegame, a fuoco basso, mescolando fino a quando non siano ben amalgamati. Fare raffreddare.
Preparare la pasta amalgamando tutti gli ingredienti. Fare una sfoglia e stenderla su un canovaccio. Stendervi sopra il ripieno e arrotolare. Adagiare delicatamente il rotolo in una teglia rettangolare già imburrata e infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180 C circa per 40 minuti.