

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gnocchetti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Slovacchia*

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



## INGREDIENTI

- 1 confezione di lievito (secco e attivo)
- 3 dl di latte (circa ½ tazza)
- 1 cucchiaino di zucchero
- 3 tazze di farina
- 1 uovo
- gelatina del sapore preferito

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte in una casseruola, non troppo caldo, quindi togliere la casseruola dal fuoco. Aggiungere lo zucchero ed il lievito. Coprire con un panno e lasciar riposare per circa 20 minuti. Preparare la farina, l'uovo e il lievito del passaggio precedente. Miscelare insieme. Lasciar riposare in una ciotola per circa 1 ora. Così si forma l'impasto. Stendere l'impasto con un mattarello fino ad uno spessore di 1cm. Usare uno stampo per tagliare dei dischi. Su ciascun disco mettere un cucchiaino di gelatina e mettere un secondo disco sopra. Pinzare i bordi insieme. Preparare una pentola d'acqua bollente e

mettere un vassoio per la cottura al vapore. Aggiungere i buchtas (la pasta con la gelatina) coprire e lasciar cuocere per circa 10/15 minuti. Estrarre i buchtas dalla casseruola e servirli.

Si può mettere del burro sopra e cospargere con della polvere di cacao e zucchero a velo, semi di papavero, noccioline tritate finemente o ciò che volete.