

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## La Torta di rose

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

650 g di farina  
2 uova  
250 ml di latte  
mezza bustina di lievito di birra disidratato  
100 g di burro morbido  
150 g di zucchero  
un pizzico di sale.

### PER FARCIRE

1 barattolo di Nutella  
1 manciata di granella di zucchero.

## PREPARAZIONE



2 Fate scaldare il latte.



3 Unite al latte il lievito e fate riposare per 10 minuti.



4 Nel mixer mettete tutti gli ingredienti.



5 Impastare fino ad avere una pasta omogenea.



6 Fate lievitare per 2 ore.



7 Mettete sul tavolo l'impasto e impastare leggermente.



8 Tagliate la pasta a pezzettini.



9 Passate i pezzi di pasta nella sfogliatrice sul n° 1 e successivamente sul n° 3.





10 Farciteli con nutella.



11 Arrotolate e metteteli dentro una teglia rotonda da 26 cm foderata di carta da forno.



12 Fate lievitare coperta per 1 ora.





13 Spennellate con il latte e coprite con la granella.





14 Accendete il forno a 180°C.

Infornate per 1 ora.



