

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nadalin

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE E 30 MINUTI LIEVOTAZIONE



Tra i dolci tradizionali dell'Italia Settentrionale c'è certo il Nadalin. Un lievitato molto saporito che viene proposto nei giorni di festa. Provate questa ricetta gustosa e vedrete che buono!

GLASSA PER NADALIN NELLO STAMPO

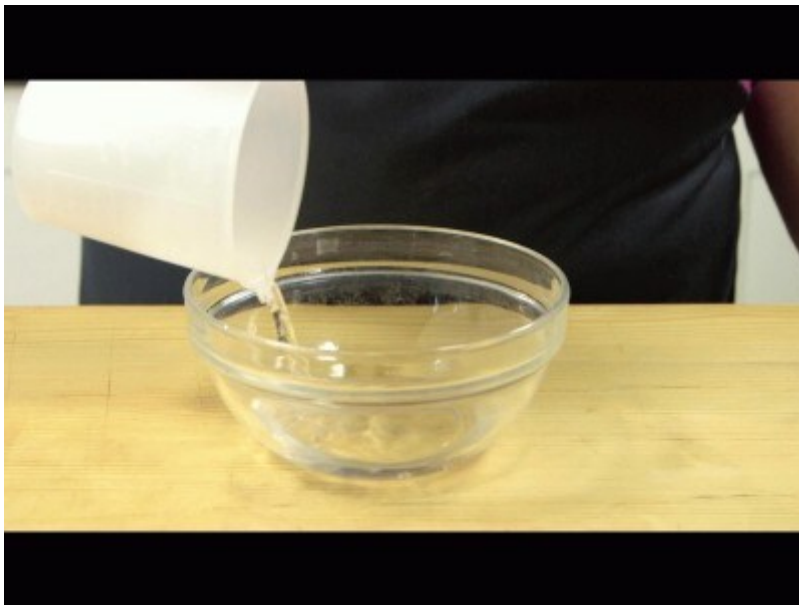
ZUCCHERO A VELO 85 gr

LATTE INTERO 30 gr

MANDORLE 60 gr

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la biga mescolando la farina con il lievito di birra sbriciolato e l'acqua in modo tale da avere un composto liscio.





2 Coprite con un canovaccio e mettete da parte a lievitare per circa 30 minuti.



- 3 A questo punto, riprendete la biga, trasferitela nella ciotola dell'impastatrice ed iniziate ad aggiungere gli altri ingredienti.



- 4 Iniziate aggiungendo la farina, poi le uova, una alla volta lasciando lavorare la macchina.





5 Aggiungete, quindi, il miele e lo zucchero facendoli assorbire dall'impasto.



6 Incorporate, ora, il latte versandolo poco per volta.



7 Quando l'impasto sarà ben incordato ovvero si sarà ben staccato dalle pareti della ciotola aggrappandosi al gancio, iniziate ad aggiungere anche il burro.



8 Unite il burro a pezzetti lasciando assorbire ciascun pezzetto prima d'aggiungere il successivo.

Quando l'impasto sarà ben formato, lavoratelo a mano sul piano di lavoro infarinato.



- 9 Raccoglietelo in una palla e trasferitelo in una ciotola capiente per farlo lievitare fino al raddoppio.



10 Al termine della lievitazione, riprendete l'impasto e dividetelo in due parti uguali in questo modo potrete realizzare sia il nadalin tradizionale che quello nello stampo.



11 Imburrate ed infarinate bene lo stampo a stella e fatevi ricadere una metà d'impasto raccolto a palla; mettete da parte a lievitare fino a che non abbia raggiunto i bordi dello stampo stesso.



- 12 Foderate una teglia con un foglio di carta forno e trasferitevi l'altra metà d'impasto e mette da parte a lievitare anch'essa fino al raddoppio.



- 13 Riprendete gli impasti e procedete prima con il metodo tradizionale: praticate due incisioni verticali e due orizzontali nella palla d'impasto nella teglia, in modo da formare una sorta di grata.



- 14 Prendere ciascuna sezione d'impasto e tirarla verso l'esterno formando una sorta di stella; non dovrete toccare la sezione centrale che rimarrà in rilievo.



15 Tritate le mandorle per la glassa e unitele agli albumi, quindi distribuite il composto sul nadalin.





16 Infornate il dolce a 200°C per circa 25-30 minuti coprendolo con un foglio di carta stagnola se durante la cottura si dovesse scurire troppo.



17 Riprendete anche il nadalin nello stampo e infornatelo a 200°C per 25-30 minuti.



18 Mentre i nadalin cuociono preparate la glassa per il nadalin nello stampo a stella: mescolate il latte con lo zucchero a velo fino ad avere una glassa fluida.



19 Tritate le mandorle ed unitele alla glassa.

Sfornate il nadalin tradizionale, fatelo freddare e servitelo cospargendolo di zucchero a velo.



20 Sfornate anche il nadalin nello stampo, toglietelo dallo stampo e cospargetelo con la glassa al latte e mandorle.

