

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nastrine

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 pezzi** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 450 gr
LIEVITO DI BIRRA 25 gr
LATTE INTERO 200 ml
ZUCCHERO 50 gr
BURRO 50 gr
LIMONE solo la scorza - 1
TUORLO D'UOVO 3
SALE 1 pizzico

PER SFOGLIARE

BURRO 200 gr
ZUCCHERO 200 gr

PREPARAZIONE

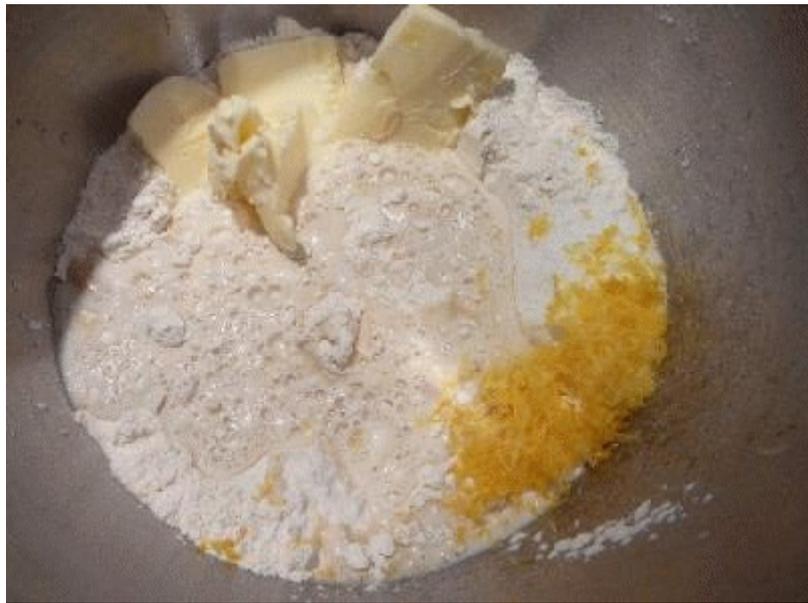
1 Ecco gli ingredienti:



2 Come prima cosa, sciogliere il cubetto di lievito nel latte tiepido.



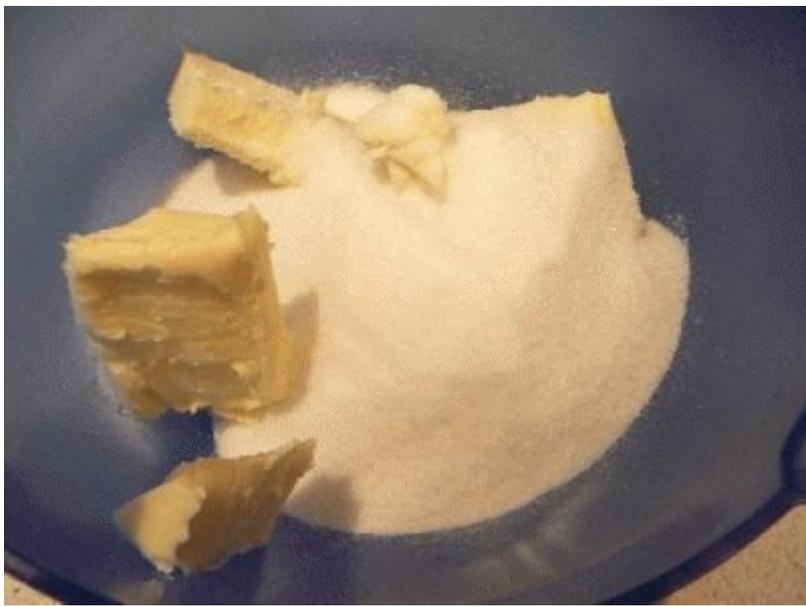
3 Unire, nell'impastatrice, la farina, lo zucchero, il sale, il burro, la scorza di limone grattugiata, i 3 tuorli ed, infine, il lievito sciolto nel latte.



- 4 Lavorare a lungo fino a che non si ottenga un impasto ben liscio, amalgamato ed elastico. Lasciar lievitare l'impasto per 1 ora.



- 5 Intanto, preparare la crema di zucchero montando il burro ammorbidito con lo zucchero.



- 6 Riprendere l'impasto lievitato e metterlo sulla spianatoia lavorandolo un attimo per sgonfiarlo.



7 Dividerlo in due per comodità di lavorazione e tirarlo in una lunga sfoglia, pareggiando i bordi per renderlo un rettangolone, l'altezza della sfoglia circa 2-3 mm.

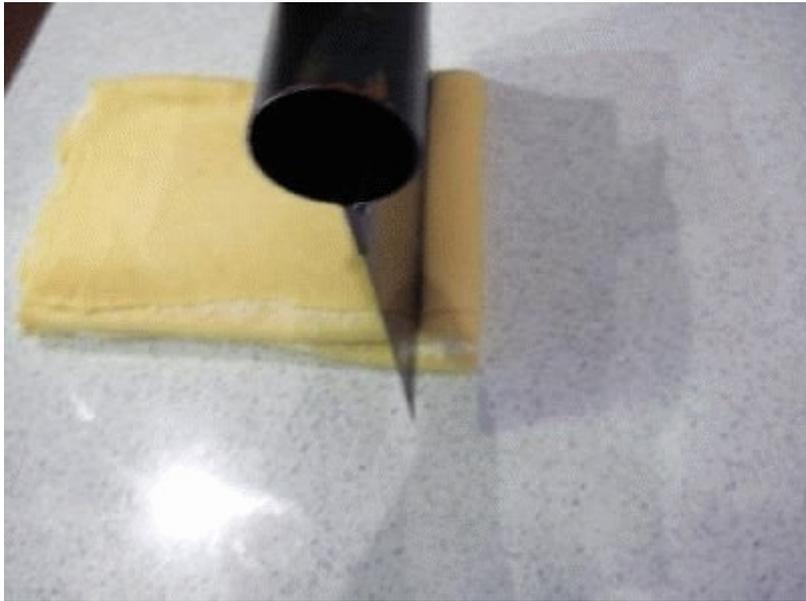
Spennellare con la crema di burro una parte di pasta (circa una ventina di centimetri), rigirarci sopra l'altra parte di pasta e spennellare di nuovo la parte che si sovrapponeva. Continuare con questo passaggio fino alla fine della striscia.





8 Ovviamente l'ultimo strato non si spennella.

Schiacciare leggermente con il matterello ed tagliare a strisce con un'altezza di 1,5-2 cm.



- 9 Disporre in teglia facendo una mezza torsione, come per le caramelle, facendo lievitare un'altra oretta.



10 Infornare a 180°C per circa 15 minuti. Volendo, si possono spennellare con uovo sbattuto, latte o altra cremina per renderle più lucide.

Eccole pronte.

