

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotolo alla nocciola Natalizio noto come Beigli

LUOGO: Europa / Ungheria

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

300gr di farina
200gr di burro
25gr di lievito
2 rossi d'uovo
4 cucchiari di latte
un pizzico di sale.

RIPIENO

300-375gr di noci tritate
5 cucchiari di latte
250gr di zucchero
4 cucchiari di uva sultanina
75gr di burro.

PREPARAZIONE

1 Mescolate la farina ed il burro insieme in una ciotola. Fate un buco nel centro dell'impasto appena formato, aggiungetevi lo zucchero, il sale e i rossi d'uovo. Sciogliete il lievito in 4 cucchiari di latte caldo, aggiungete il composto all'impasto nella ciotola. Lavorate l'impasto fino a che diventi omogeneo e morbido. Formate due pagnotte e lasciatele riposare per 30 minuti. Nel frattempo preparate il ripieno. Scaldate lo zucchero ed il latte, aggiungete le noci, mescolate su fuoco lento per qualche minuto. Togliete dal fuoco, incorporate, mescolando energicamente, il burro e l'uva sultanina e lasciate raffreddare. Stendete le due pagnotte a forma rettangolare. Distribuite metà ripieno su ogni rettangolo di pasta. Arrotolate i due pezzi di pasta con il ripieno. Metteteli su di una teglia unta e lasciateli riposare per 10 minuti. Spennellateli con il bianco d'uovo. Infornate per 30-40 minuti. Lasciate raffreddare i rotoli. Serviteli tagliando le fette di 1 centimetro circa.