

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torcetti di fedia

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **7 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 DI RIPOSO*



INGREDIENTI

FARINA 00 150 gr

BURRO 90 gr

LIEVITO DI BIRRA 1 pizzico

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 3

LATTE 3 cucchiaini da tavola

SALE 1 pizzico

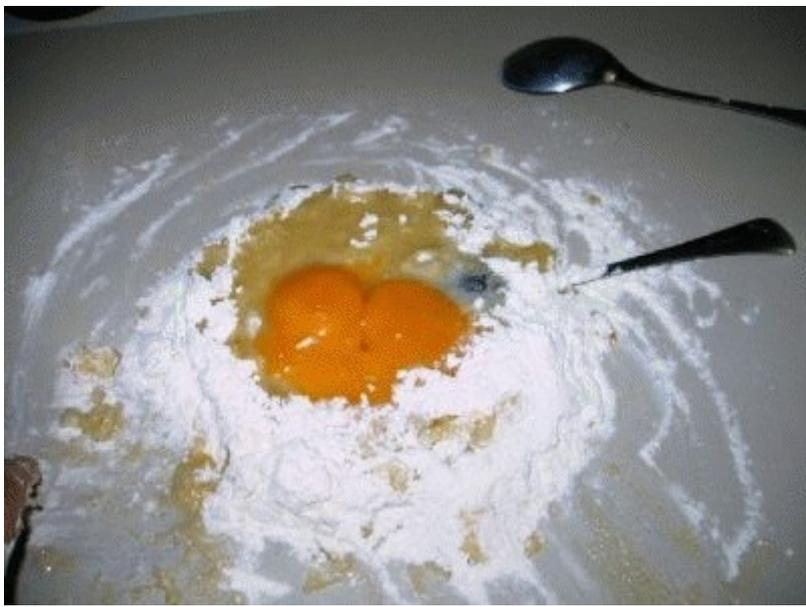
PREPARAZIONE



2 Fate una fontana con la farina sul piano di lavoro e inserite al centro lo zucchero, il sale ed il burro morbido.



3 Unite i tuorli ed il latte in cui avevo sciolto il pizzico di lievito di birra.



4 Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e lucida.

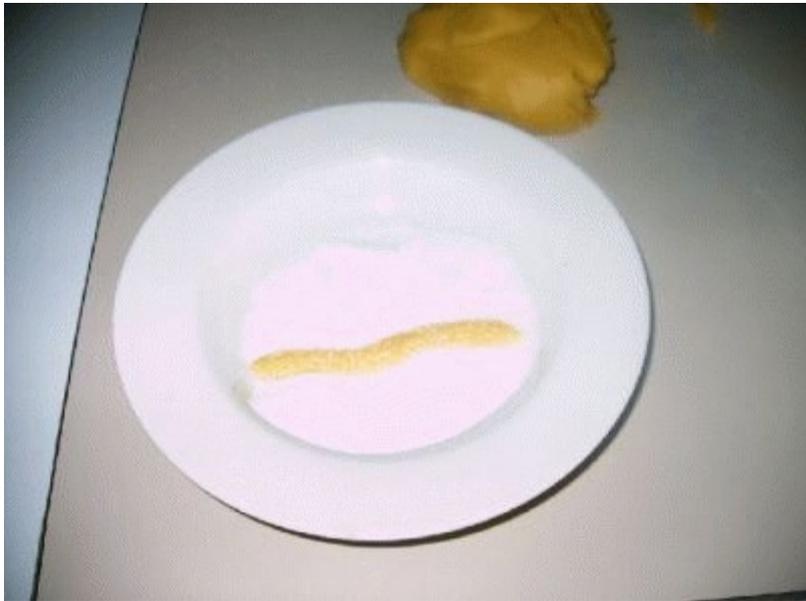


5 Fate riposare in frigo per 30 minuti.

Tirate la pasta a bastoncini della lunghezza di 10 cm. circa.



6 E rotolateli nello zucchero semolato.



7 Sistemate sulla placca da forno coperta di carta forno i pezzi di pasta chiudendoli a cuore.



8 Infornate a 220°C fino a quando risultano dorati (circa 5-7 minuti).

