

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta angelica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



75 g di uvetta

75 g di scorza d'arancio candita oppure di
pinoli

50 g di burro fuso.

PREPARAZIONE

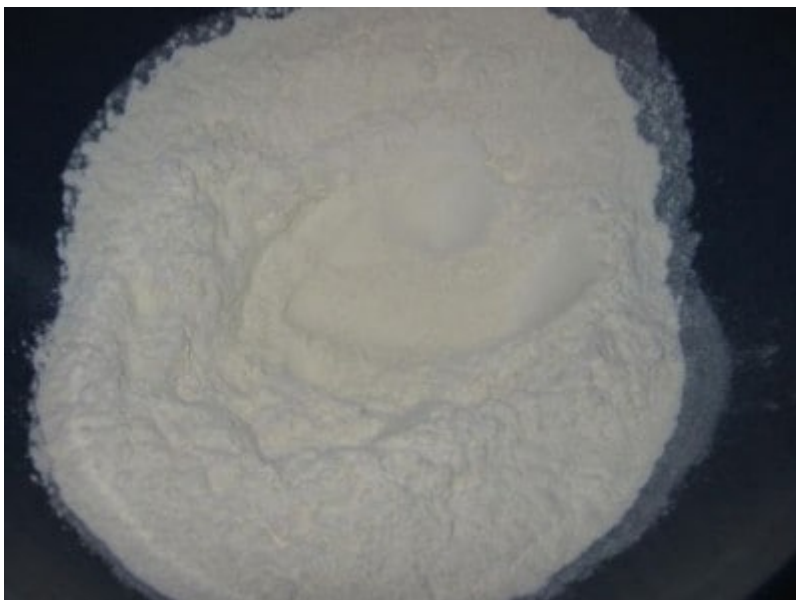


- 2 Come prima cosa preparare il lievitino: mescolare gli ingredienti, fare una pallina e lasciare lievitare coperto per circa 30 minuti.



3 Quindi preparare l'impasto: unire in una terrina la farina, lo zucchero e il cucchiaino di

sale, aggiungere il latte tiepido, i tuorli, il burro ammorbidito.



4 Una volta ottenuto un impasto omogeneo e dopo averlo lavorato benissimo, passarlo sulla spianatoia e aggiungere il lievito. Lavorare tantissimo fino ad avere i due impasti perfettamente amalgamati. Rimettere poi nella terrina e far lievitare coperto per 2 ore.





5 A questo punto passare la pasta sulla spianatoia e senza lavorarla iniziare a stenderla.



6 Quando lo spessore sarà di 2-3 millimetri iniziare a farcirla con uvette, pinoli o canditi.



7 Arrotolare poi la pasta per il lato più lungo.



8 Con molta attenzione tagliare il rotolo in due.



9 Intrecciare i due pezzi lasciando la parte tagliata in alto, chiudere poi a ciambella.



10 Adagiare il tutto su carta da forno, direttamente sulla teglia e spennellare con il burro fuso.



11 Lasciare lievitare ancora 30 - 40 minuti, il volume dovrà praticamente raddoppiare.



12 Infornare a 200° per 20 - 25 minuti.

Per fare la glassa diluire le chiare con lo zucchero e con questo composto spennellare la torta appena uscita dal forno, senza ripassarcela se non per 30 secondi, oppure semplicemente spolverizzare di zucchero a velo.

