

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta dei Re Magi

di: *gillyna*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE*



PER COSPARGERE LA SUPERFICIE

2 cucchiai di mandorle a scaglie.

PREPARAZIONE

1 Setacciate in una ciotola la farina e mescolare con il lievito secco.

Formate una buca e mettervi il sale, lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma, l'uovo, il latte, la panna ed il burro.

Impastare la pasta con le fruste elettriche usando i ganci a spirale finché la pasta si stacca dalla terrina formando bollicine.



2 Coprire con un panno umido e lasciate lievitare per circa 60 minuti al caldo finché raddoppia di volume.



3 Impastare nuovamente incorporando l'uvetta sultanina.



4 Formare 8 palle di pasta identiche.

Con 2 palle formare una palla più grossa, disporla nel centro dello stampo da 24 cm e appiattirla leggermente.

Disporre le altre palle intorno al centro, coprire la torta e lasciarla lievitare ancora per 20 minuti.



5 Spennellare con il latte e coprite con le mandorle.





6 Infornate a 200°C per 40 minuti.





NOTE