

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di rose

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

FARINA 500 gr  
LIEVITO DI BIRRA SECCO 1 bustina  
ZUCCHERO 100 gr  
VANILLINA 1 bustina  
SALE 1 cucchiaino da tè  
LIMONE scorza - 1  
UOVA 2  
BURRO 80 gr  
LATTE INTERO 150 ml

## PER LA FARCIA

BURRO 100 gr  
ZUCCHERO 100 gr

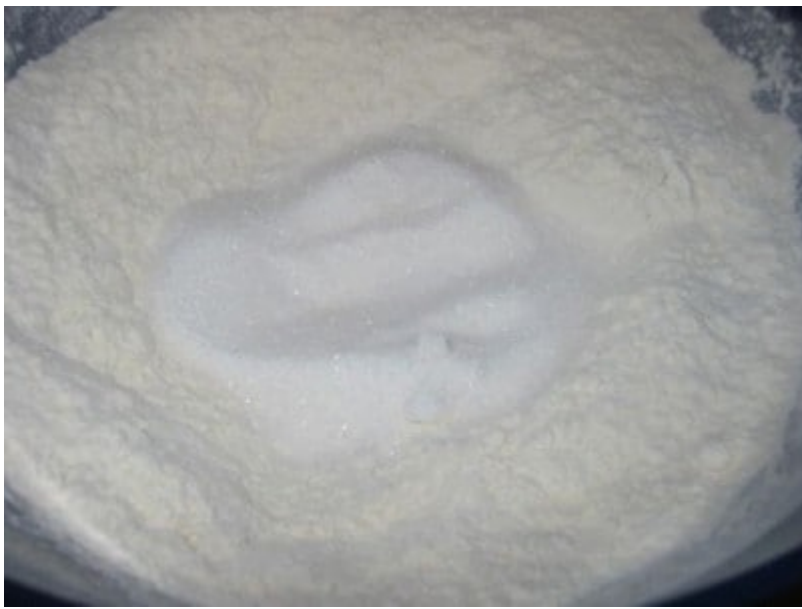
## PREPARAZIONE



2 Per prima cosa unire il lievito alla farina.



3 Poi lo zucchero, il sale e la vanillina.



4 Quindi unire le uova, la scorza di limone,



5 ed infine il burro fuso.



**6** Amalgamare il tutto e aggiungere via via il latte tiepido,



**7** fino ad ottenere un composto sodo ed elastico che andrà lavorato a lungo, per almeno 10 minuti. Metterlo poi a lievitare per 90 minuti circa.



8 Intanto preparare la farcitura montando il burro ammorbidito con lo zucchero



9 fino ad avere un bel composto spumoso.

Dopo la lievitazione il nostro impasto avrà raddoppiato di volume.



**10** Disporlo sulla spianatoia e tirarlo fino ad avere una sfoglia di circa 35 x 50 cm.



**11** Spalmare la crema di burro sulla sfoglia.



12 Poi arrotolarla dal lato più lungo.



13 Tagliarla in 10 - 12 pezzi di altezza più uguale possibile.



14 Disporre i pezzi in una teglia ricoperta di carta da forno bagnata e strizzata.



15 Far lievitare altri 30 minuti.



16 Infornare a 200° per 25 - 30 minuti.



