

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di rose bicolore con Nutella

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

300 g di farina 00
100 g di farina Manitoba
90 g di latte tiepido
70 g di burro
80 g di zucchero
3 uova
100 gr di pasta madre
un pizzico di sale
2 cucchiai abbondanti di cacao amaro

PER IL RIPIENO

nutella
crema bianca nutkao.

PER DECORARE

zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Mettete tutti gli ingredienti escluso il sale e il cacao nella macchina del pane e lasciate impastare.

Dopo il primo impasto aggiungete anche il sale e continuate il programma impasto che durerà circa 30 minuti.



2 Dividete l'impasto in due parti e su metà impasto aggiungete il cacao e impastare ancora per qualche minuto.

Mettete gli impasti in due ciotole separate e coprite bene con un panno pulito.

Lasciate lievitare per 3-4 ore.

Stendete i due impasti con un mattarello in 2 sfoglie piuttosto sottili.



- 3 Prendere una delle due sfoglie e spalmateci sopra, nel senso della lunghezza, strisce alternate di nutella e crema bianca nutkao.



4 Prendere l'altra sfoglia e coprite la prima sfoglia.



5 Adesso arrotolate il tutto nel senso della lunghezza cercando di stringere bene il rotolo.



6 E tagliate tante girelle con un coltello.



7 Disponete le girelle in una tortiera da 30 cm foderata di carta forno lasciando un po' di spazio tra una e l'altra per consentire la lievitazione.

Lasciate lievitare almeno 3 - 4 ore in un luogo caldo.



8 Mettete in forno a 170°C per circa 30 minuti.



9 Spolverizzate con zucchero a velo.



NOTE

Se non avete la pasta madre potete usare mezzo cubetto di lievito di birra. L'impasto, inoltre, dovrà lievitare 1 ora (e non 3 - 4) in entrambe le lievitazioni. Se usate il robot da cucina impastate almeno 20 minuti controllando che la palla venga bella liscia e leggermente appiccicosa.