

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di rose di rosel

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

650 g di farina
2 uova
250 ml di latte
1/2 bustina di lievito per pane
100 g di burro morbido
150 g di zucchero
un pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Impastare gli ingredienti dati ad eccezione del lievito, un po' di latte, il sale e lo zucchero.

Intiepidire il latte. Scioglierci il lievito e mescolare.

Aggiungere il sale e lo zucchero.





- 3 Unire all'impasto il composto con il lievito ed impastare. Mettere a lievitare l'impasto per 2 ore coperto con pellicola ed un canovaccio.



4 Ecco l'impasto lievitato. Metterlo sul piano di lavoro e sgararlo.



5 Tagliare l'impasto a pezzi e stenderli con la macchinetta della pasta primo sul 1 (o con il

mattarello) e poi sul 3.



- 6 Farcire le sfoglie con nutella, marmellata o lasciarle vuote (a piacere). Arrotolarle e metterle dentro una teglia rotonda con carta da forno. Spargervi sopra un po' di granella di zucchero.





- 7 Far lievitare il tutto, coperto con un canovaccio per circa 1 ora. Spennellare, quindi, con il latte. Accendete il forno a 180°C.





8 Distribuirvi sopra altra granella di zucchero oppure un po' di zucchero di canna.

Infernare per circa 1 ora.



9 Eccola pronta.



10 Lasciarla riposare per 5 minuti, quindi estrarla dalla carta e farla raffreddare.



