

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta elisabetta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 90 MINUTI DI LIEVITAZIONI



INGREDIENTI

- 400 gr farina
- 140 ml latte
- 130 gr burro
- 2 uova
- 50 gr zucchero
- 1 bustina di lievito di birra
- 1 limone
- sale
- scorza di limone
- 1 vasetto di marmellata

PREPARAZIONE



2 Sciogliete il lievito di birra in due cucchiaini d'acqua tiepida.



3 Impastate prima la farina con le uova, la scorza di limone grattata, il pizzico di sale, lo zucchero e 80 gr di burro fuso.



4

Aggiungete a filo il latte tiepido.



5

Aggiungete il lievito sciolto nell'acqua tiepida.



6 Lavorate a lungo fino ad ottenere un composto omogeneo.



7

Lasciatelo lievitare mezz'ora



8 Mettete il composto sulla spianatoia, lavoratelo un pò e dividetelo in 16 parti.



9

Stendete con il mattarello ogni pezzo.



10 Mettete al centro un cucchiaino di marmellata.



11 Chiudete le palline sigillando accuratamente.



12 Passate il fondo delle palline nel restante burro fuso.



13 Disponetele in una teglia circolare



14 Fate lievitare un'oretta circa, poi spennellate con del latte.



15 Ricoprite con granella di zucchero



16 Infornate a 175° per un'ora circa.





Danubio dal manuale di nonna papera

NOTE