

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta zuccherata delle Simili

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE 30 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



PER IL LIEVITINO

150 g di farina 00
20 g di lievito di birra
80 ml di latte.

PER L'IMPASTO

450 g di farina
200 ml di acqua
3 tuorli
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 limone la buccia
150 g di burro a temperatura ambiente.

PER LA GLASSA

150 g di zucchero a velo
3-4 cucchiaini di albume d'uovo
1 cucchiaino di rum.

PREPARAZIONE

1 Per il lievito: in una ciotola impastare tutti gli ingredienti e fate lievitare per 1 ora o fino a quando non raddoppia di volume.

Per l'impasto: in una ciotola mettete il lievito e scioglietelo con l'acqua, aggiungete i tuorli uno alla volta mescolare poi unite la farina, lo zucchero, il sale ed impastare, per ultimo unite 100 g di burro.

Battere energicamente per 8-10 minuti finché l'impasto si staccherà dalle pareti della ciotola, mettetelo sul tavolo, battetelo sollevandolo con le due mani e scagliandolo sul tavolo.

L'impasto risulterà tenero, ciò nonostante è necessario cercare di non unire troppa farina.

Rimettetelo in una ciotola unta di burro e lasciare lievitare 1 ora circa.

Rovesciare sul tavolo e lavorare brevemente e molto velocemente formare 16 palline.

Tuffare le palline nel burro fuso rimasto e disporle in una tortiera rotonda di 26 cm, coprire e fate lievitare 30 minuti.

Infornate a 200°C per 30 minuti.

Sfornare e lasciatelo intiepidire.

Per la glassa: stemperare lo zucchero in una tazza con l'albume d'uovo ed il rum battendo deve risultare colante.

Se quando la mettere sulla torta vedete che scorre troppo veloce unire ancora un po di zucchero a velo, al contrario unire un po di rum.

versatela sulla torta.

