

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Treccine glassate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



INGREDIENTI

- 500 g di farina
- 1 bustina lievito di birra disidratato
- 50 g di zucchero
- 1 bustina vanillina
- la scorza di un limone grattugiata
- 150 g di gocce di cioccolato oppure uvetta
- 1 cucchiaino raso di sale
- 1 uovo
- 75 g di burro o di olio di semi
- 275 ml di latte tiepido.

PER GLASSARE

- 50 g di burro morbido
- 50 g di zucchero
- 1 uovo 125 g di zucchero al velo.

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina unite il lievito, lo zucchero, la vanillina, la scorza del limone, le gocce di cioccolato, il sale, l'uovo e l'olio (o il burro) impastare tutto e unire poco alla volta il latte.

Lavorate l'impasto fino al completo assorbimento dei liquidi.

Mettete a lievitare per circa 1 ora in un posto tiepido.

Nel frattempo in una ciotola con le fruste elettriche montare il burro con lo zucchero.

Stendete con il mattarello una sfoglia rettangolare e tagliarla in 3 rettangoli uguali spalmare metà della crema di burro su uno dei tre rettangoli, sovrapporre il secondo e spalmare con la rimanente crema di burro,sovrapporre l'ultimo.

Ritagliate delle strisce di circa 20 cm dal lato più corto del rettangolo.

Prendete le strisce alle estremità e arrotolarle poggiatele su una placca da forno rivestita con la carta da forno e spennellatele con il rosso dell'uovo fatele lievitare per altri 20 minuti.

Infornate a 180°C per circa 15 minuti una volta cotte spennellerete con la glassa preventivamente preparata con lo zucchero al velo e 2 cucchiaini di acqua fredda.

