

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coddura

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



La coddura: un dolce semplice che viene proposto in varie cucine regionali. La pasta dolce, che in questo caso è una frolla preparata con lo strutto, viene arricchita dalle uova, simbolo importante nella tradizione pasquale. Bella da vedere, ottima da mangiare...

INGREDIENTI

FARINA 00 550 gr

ZUCCHERO 180 gr

STRUTTO 100 gr

UOVA 2

LATTE INTERO 1 l

UOVA per spennellare - 1

UOVA SODE 5

VANILLINA o 1 cucchiaino di vaniglia - 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Disporre la farina a fontana sul piano di lavoro. Creare al centro della fontana un cratere dove verserete due uova, lo strutto, lo zucchero e la vaniglia.



- 2 Iniziate ad impastare il composto versando il latte tiepido poco per volta, fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.



- 3 Lasciate riposare l'impasto in frigorifero per un'oretta.

Riprendete l'impasto e stendetelo a circa 1 cm di spessore e coppate la forma che più preferite.

Fissate, con dei cordoncini d'impasto, le uova sode sulla forma e spennellate il tutto con un'uovo sbattuto.



4 Infornate la coddura a 200°C per circa 40 minuti o fino a doratura del dolce.