

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

King Cake

LUOGO: **Europa** / **Francia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **3 ORE DI LIEVITAZIONE**



La **King Cake**, conosciuta anche come "torta dei re", è un dolce associato a molte tradizioni, tra cui l'Epifania e il **Mardi Gras**. È conosciuta e cucinata per tradizione in diversi paesi, tra cui **Francia**, **Spagna** e **Stati Uniti**, e può presentare variazioni nella forma e negli ingredienti. Solitamente è un anello di pasta lievitata dolce, tipo brioche, spesso decorata con **glassa** o **zucchero colorato** nei tradizionali colori del **Mardi Gras**: **viola, verde e oro**.

Se vuoi stupire parenti e amici con un dolce di carnevale poco conosciuto in Italia, segui **la nostra ricetta con passo passo fotografico e**

porta in tavola una **King Cake spettacolare!**

Pront* a festeggiare il carnevale? Non farti trovare impreparat* guarda le nostre ricette tradizionali e fantasiose:

[Migliaccio](#)

[Strauben trentino](#)

[Chiacchiere](#)

[Arancini di carnevale](#)

[Frittelle di mele e uvetta](#)

INGREDIENTI

FARINA 0 560 gr

LATTE INTERO caldo - 240 ml

LIEVITO DI BIRRA 15 gr

ZUCCHERO 100 gr

BURRO tagliato a fette e ammorbidito -
113 gr

TUORLO D'UOVO 5

SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

NOCE MOSCATA

CANNELLA IN POLVERE

UOVA leggermente sbattuto con 1
cucchiaio di latte - 1

PER LA GLASSA E LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO 250 gr

SUCCO DI LIMONE 60 ml

ZUCCHERO 150 gr

COLORANTE ALIMENTARE VIOLA 4
gocce

COLORANTE ALIMENTARE VERDE 4
gocce

COLORANTE ALIMENTARE ORO 4 gocce

PREPARAZIONE

- 1 Inizia a preparare la King Cake dividendo lo zucchero per la decorazione in 3 ciotole diverse. Aggiungi in ognuna 4 gocce di colorante e impasta con le dita fino a che lo zucchero non sarà completamente colorato. Disponi lo zucchero su un tagliere rivestito di

pellicola alimentare e lascia asciugare. (Se lo trovi puoi comprare direttamente lo zucchero colorato).



- 2 In una ciotola capiente, metti la farina setacciata e aggiungi lo zucchero. Sciogli il lievito nel latte leggermente intiepidito.



- 3 Unisci la scorza grattugiata di un limone e la noce moscata appena grattugiata, aggiungi un pizzico di sale.



- 4 Unisci i tuorli e il latte con il lievito, impasta gli ingredienti con le mani e aggiungi mano a mano dei tocchetti di burro, avendo l'accortezza di aggiungere il burro ogni qual volta il tocchetto precedente sarà completamente inglobato all'impasto. Dovrai ottenere un composto liscio e omogeneo.





- 5** ungi di burro una ciotola, metti il panetto di impasto e copri lo con pellicola da cucina. Metti la ciotola in un luogo tiepido e riparato dalle correnti di aria. Fai lievitare fino al raddoppio del volume (circa 3 ore).





6 Stendi l'impasto sulla spianatoia, fino ad ottenere una sfoglia lunga quanto la circonferenza dello stampo che userai (usando uno stampo da 24 cm bisogna fare una sfoglia lunga 75 cm). Cospargi tutta la superficie con cannella. Arrotola l'impasto sul ripieno, ottenendo una specie di rotolo che ripiegherai a formare una ciambella, premi bene sul punto di giuntura.





7 Metti la ciambella nello stampo imburrato e copri con pellicola da cucina, fai lievitare fino a che la ciambella non avrà raggiunto il bordo dello stampo (circa 2 ore). Spennella la superficie della king Cake con un uovo, precedentemente sbattuto con un cucchiaino di latte. inforna e cuoci in forno statico, preriscaldato a 180°C per 30 -35 minuti. Se la superficie tende a scurirsi troppo coprila con un foglio di alluminio. Quando la torta sarà cotta, estraila dal forno e dal suo stampo e lasciala raffreddare prima di decorarla.





- 8 In una ciotola metti lo zucchero a velo, versa il succo di limone un po' per volta e mescola fino ad ottenere una glassa densa, ne troppo dura ne troppo liquida.





9 Versa la glassa sulla torta già fredda facendola colare sui lati, infine decora la King Cake con lo zucchero colorato, alternando i colori.



