

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Nidi d'ape

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 1 ORA 20 MINUTI PER LA LIEVITAZIONE



PER L'IMPASTO

300 g di farina
100 g di burro morbido
80 g di zucchero
15 g di lievito di birra
3 tuorli
4 cucchiaini di latte
1 pizzico di sale.

PER LA CREMA DI MANDORLE

65 g di burro morbido
125 g di zucchero
40 g di farina
90 g di farina di mandorle
1 uovo e mezzo
1 cucchiaino di liquore alla mandorla amara
o amaretto
1 pizzico di sale
1-2 cucchiaini di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1 Per la crema: in una ciotola mescolare il burro con lo zucchero fino ad avere una crema, unite un uovo alla volta e mescolare bene, unite la farina, il cacao ed il sale.

Fate riposare in frigo in frigo.

Per l'impasto: sciogliete il lievito nel latte tiepido ed impastare con la farina, unite i tuorli, lo zucchero, il sale ed il burro e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.





Nidi d'ape

Image not found or type unknown

2 Lasciate lievitare il luogo tiepido per 40 minuti.

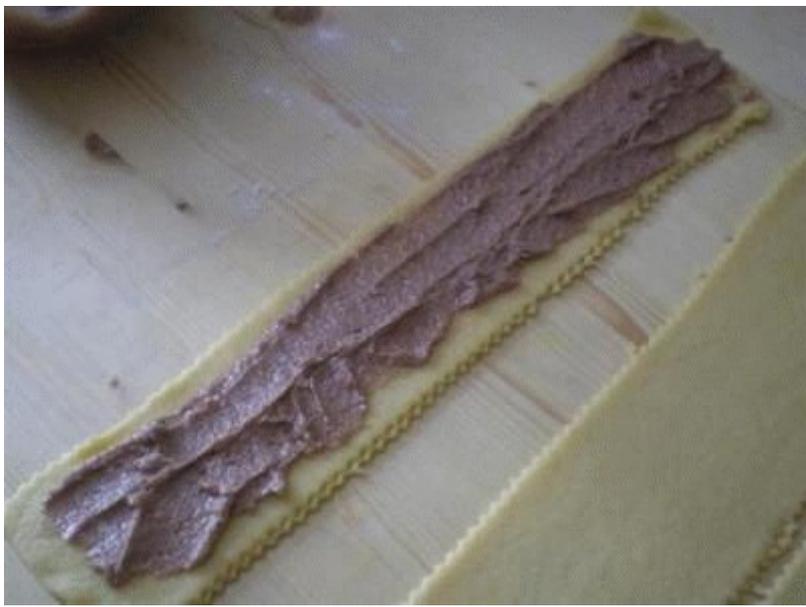
Stendete l'impasto con il matterello ad uno spessore di circa 3 millimetri e tagliatelo a strisce di 8 cm.

Nidi d'ape

Image not found or type unknown

3 Spalmare su ogni striscia la crema senza esagerare.

Arrotolare le strisce.



4 Tagliarle a fettine di 1 cm, se avete difficoltà mettete le strisce un pò in frigorifero.



5 Foderate una tortiera da 28 cm con carta forno e disponete le fettine una accanto all'altra.

Nidi d'ape

Image not found or type unknown

6 Fate lievitare per 40 minuti.

Infornate a 180°C per 25 minuti circa.



