

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rotoli all'arancia ed al limone

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER L'IMPASTO

2 cubetti da 25 g di lievito di birra

1 bicchiere di latte

50 g burro

1 pizzico di sale

1 bustina di vanillina

1/2 bicchierino di mistrà

2 uova

farina q.b.

Per il ripieno 400 g di zucchero

buccia grattugiata di 4 arance

buccia grattugiata di 2 limoni

50 gr di mandorle tritate

PREPARAZIONE

- 1 Unite allo zucchero e le mandorle le scorze degli agrumi, mescolate bene e tenete da parte.



- 2 Nel frattempo sciogliete il burro, e una volta tiepido battetelo insieme alle uova con una frusta, unite il latte tiepido dove avrete sciolto il lievito di birra. Versate la vanillina, il mistrà e cominciate a versare la farina, poca per volta. Quando l'impasto è ancora appiccicoso versate il pizzico di sale poi continuate ad aggiungere farina fino a quando l'impasto risulta lavorabile con le mani, non si appiccica ed è morbido. Serviranno circa 13 cucchiaini colmi di farina



3 Una volta impastato il tutto energicamente per qualche minuto stendete l'impasto con il mattarello, dovrete ottenere un rettangolo ben allungato.

Cospargete il ripieno di zucchero ed arrotolate il lato più lungo.



4 Tagliate a rondelle di circa 1 cm e disponetele su una placca da forno antiaderente



- 5 Infornate a 200 gradi per 15 minuti, tirate fuori la teglia, girate le rondelle sull'altro lato e continuate la cottura per altri 15 minuti. Lo zucchero fuoriuscito dalla teglia andrà a caramellare le nostre rondelle.



Il mistrà è un liquore tipico marchigiano, se non lo trovate potete sostituirlo con del rum