

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfratti di Sorano

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FARINA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
UOVA 3
ZUCCHERO 150 gr
SALE 1 pizzico
SCORZA DI LIMONE 1

PER IL RIPIENO

MIELE 500 gr
NOCI gherigli - 500 gr
PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola
SCORZA DI LIMONE 1
TUORLO D'UOVO 1

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina insieme al lievito e mettetela a fontana sulla spianatoia e nel cratere aggiungete le uova sbattendole con una forchetta, poi lo zucchero e il burro che avrete fatto ammorbidire, la scorza grattugiata del limone, il pizzico di sale.

Impastate bene tutto fino a quando la pasta sarà elastica e morbida (se risulta troppo dura aggiungete un po' di latte). Fatene una palla e mettetela, avvolta in un canovaccio umido, a lievitare per circa 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno facendo scaldare il miele sul fuoco per circa 15 minuti, aggiungete i gherigli di noce tritati e fate cuocere per 10 minuti. Versate il pangrattato e la scorza del limone.

Mettete l'impasto a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Stendete la pasta ricavando delle strisce larghe 5 centimetri che spalmerete con il miele alle noci.

Arrotolate e spennellate con il tuorlo d'uovo sbattuto al quale avrete aggiunto un cucchiaino di acqua. Fate cuocere in forno caldo a circa 200° finché i bastoncini sono dorati, basteranno circa 15 minuti.

NOTE