

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta angelica al bacio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



PER IL LIEVITINO

135 g di farina manitoba

13 g di lievito di birra

75 ml di acqua.

PER L' IMPASTO

400 g di farina manitoba

75 g di zucchero

120 ml di latte tiepido

3 tuoli

1 cucchiaino di sale

120 g di burro morbido.

PER IL RIPIENO

200 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato al latte

100 g di nocciole

100 g di mandorle.

50 g burro fuso.

PREPARAZIONE

1 Preparate il lievito: in una ciotola mescolare bene tutti gli ingredienti e lasciate lievitare per 30 minuti coprendo la ciotola con della pellicola.

Preparate l'impasto: in una ciotola mettete la farina, il latte tiepido, i tuorli, lo zucchero ed il sale e mescolare.

Unite il burro e continuate a impastare.

Infine trasferite il tutto sopra il tavolo e aggiungete il lievito, impastare fino ad avere un impasto omogeneo.

Lasciate lievitare nella ciotola per 1 ora coprendo con della pellicola.

Preparate il ripieno: frullate nel frullatore tutti gli ingredienti, dovrete avere un composto grossolano.

Con il mattarello tirate la pasta formando un rettangolo spesso circa 3 mm.

Spennellate con metà del burro fuso e coprite con il ripieno.

Arrotolate dal lato più lungo.

Tagliate questo a metà per il lungo con un coltello affilato e sottile.

Separate delicatamente i due pezzi, girarli tenendo il lato tagliato verso di voi arrotolandoli insieme facendo in modo che la parte tagliata rimanga il più possibile all'esterno e visibile.

Mettete sopra una placca da forno foderata di carta forno e chiudete a ciambella.

Spennellare con burro fuso rimasto e fate lievitare altri 30 -40 minuti.

Cuocere in forno a 200°C per circa 30-40 minuti.

Ed ecco il risultato:

Buona buona !!

Buon fine settimana a tutti voi!!