

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di rose

di: *marble*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

FARINA 500 gr
LIEVITO DI BIRRA SECCO 1 bustina
ZUCCHERO 100 gr
VANILLINA 1 bustina
SALE 1 cucchiaino da tè
LIMONE scorza - 1
UOVA 2
BURRO 80 gr
LATTE INTERO 150 ml

PER LA FARCIA

BURRO 100 gr
ZUCCHERO 100 gr

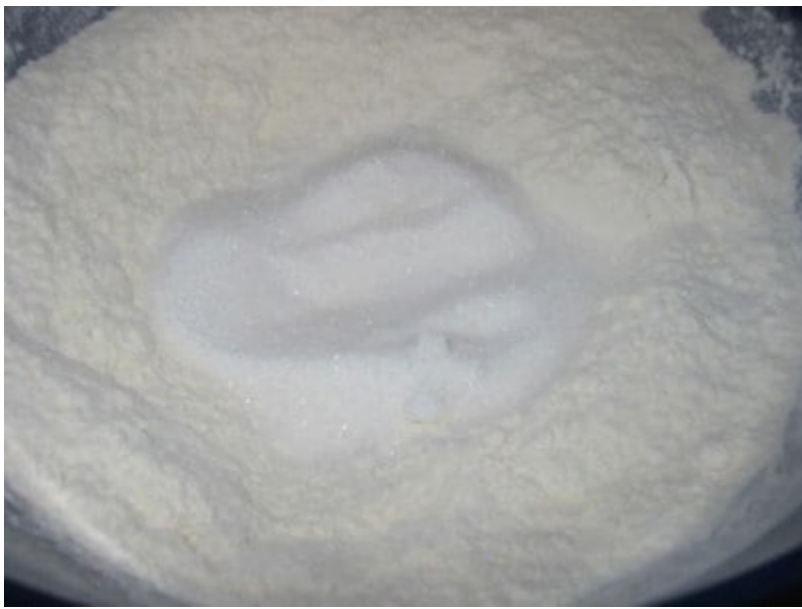
PREPARAZIONE



2 Per prima cosa unire il lievito alla farina.



3 Poi lo zucchero, il sale e la vanillina.



4 Quindi unire le uova, la scorza di limone,



5 ed infine il burro fuso.



6 Amalgamare il tutto e aggiungere via via il latte tiepido,



7 fino ad ottenere un composto sodo ed elastico che andrà lavorato a lungo, per almeno 10 minuti. Metterlo poi a lievitare per 90 minuti circa.



8 Intanto preparare la farcitura montando il burro ammorbidito con lo zucchero



9 fino ad avere un bel composto spumoso.

Dopo la lievitazione il nostro impasto avrà raddoppiato di volume.



10 Disporlo sulla spianatoia e tirarlo fino ad avere una sfoglia di circa 35 x 50 cm.



11 Spalmare la crema di burro sulla sfoglia.



12 Poi arrotolarla dal lato più lungo.



13 Tagliarla in 10 - 12 pezzi di altezza più uguale possibile.



14 Disporre i pezzi in una teglia ricoperta di carta da forno bagnata e strizzata.



15 Far lievitare altri 30 minuti.



16 Infornare a 200° per 25 - 30 minuti.

