



Trecce di pandolce - [Visualizza sul sito](#)
di Babseoliviero

dolce - torta semplice - granella di zucchero

Ingredienti:

500 gr di farina manitoba o miscela pronta per trecce
190 ml latte
60 gr di burro
1 uovo (+1 tuorlo per spennellare l'impasto)
granella di zucchero
mandorle

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina del pane o mescolarli manualmente in una ciotola, fino ad ottenere un impasto elastico.

Lasciar riposare l'impasto coperto per circa un ora finchè raddoppierà .

Riprendere l'impasto formando una pagnotta o delle trecce, disporle su della carta forno preventivamente stesa sulla teglia e lasciarle lievitare per circa un'altra ora.

Dopodichà preriscaldare il forno a 190° -spennellare le trecce con il tuorlo d'uovo e a piacere ricoprire con lo zucchero in granella e mandorle.

Infornare abbassando la temperatura a 180° per circa una 30 di minuti

