



Dolci Pasquali - Torta per la colazione pasquale - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci pasquali - gocce di cioccolato

Ingredienti:

mezzo cubetto di lievito  
130g zucchero  
100ml latte tiepido  
100ml acqua tiepida  
500g farina  
buccia grattugiata limone  
1 cucchiaino di sale  
3 uova  
125g burro a temperatura ambiente(cremoso)  
zucchero in granelli

Sciogli il lievito e lo zucchero in acqua e latte, poi unisci la farina. Impasti un poco e aggiungi limone grattugiato, sale e un uovo per volta. Pian piano aggiungi pure il burro. Far lievitare in luogo asciutto e tiepido per 3-4 ore.

Prendere l'impasto e lavorarlo dando dei pugni poi riposarlo per mezz'ora sempre al coperto. Metti nello stampo e fai una croce sopra. Far lievitare di nuovo per 2 ore, sempre al tiepido e al caldo.

Preriscaldare il forno a 180-200 gradi, spennellare con burro fuso e cospargere con granella di zucchero e a scelta anche scaglie di mandorle;

va in forno per una 40ina di minuti, ma tanto si vede perchè diventa dorata e comincia a profumare la cucina.

Dentro l'impasto si possono mettere uvetta o gocce di cioccolato.

mia nonna li metteva negli stampi di carta (come i panettoni), ma quando ero piccola io mia madre la faceva negli stampi normali, al max ti si fa piu scura intorno. Io ho optato nel foderare lo stampo con carta forno bagnata e strizzata, così faccio una via di mezzo.