



Torta di rose - [Visualizza sul sito](#)
di Debbyna

Dessert - ciambelle

Ingredienti:

320 gr di farina 00,
50 gr di zucchero,
10 gr di burro,
20 gr di lievito di birra,
2 tuorli
1 bicchiere di latte

Procedimento.

Versare in una ciotola 3 cucchiaini di latte tiepido, sciogliere al suo interno il lievito, il burro e aggiungere 50 gr di farina.

Mescolare e lavorare fino ad ottenere una pasta che bisogna coprire con un panno di lana e lasciar lievitare per 40 minuti.

Trascorsi i 40 minuti unire al panetto 250 gr di farina, zucchero e tuorli.

Amalgamare aggiungendo un pò di latte tiepido fino ad ottenere un impasto sodo ma soffice.

Farcirla con crema pasticcera o crema di burro (80 gr di burro e 70 g di zucchero)

Stendere la pasta con il mattarello formando un rettangolo e spalmare sopra la crema.

Arrotolare la pasta come un salame e tagliare il rotolo a fette spesse.

Disporre la prima fetta nel centro di una tortiera precedentemente imburrata e zuccherata. Le altre fette intorno a cerchio e un pò distanziate.

Coprire con una coperta la torta e lasciarla lievitare per 2 ore.

Dopo la lievitazione si avvicinerà all'altra ogni rosa formando tanti boccioli

Spennellare la torta con latte e cuocere in forno caldo a 180 °C per 30/40 minuti.

Coprire nel caso con carta la torta se dovesse colorirsi troppo e alla fine per chi vuole si può mettere sopra un pò di zucchero di canna intanto che è calda.



[/img].