



Girasole - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

arance - pistacchi - crema gialla

Girasole

dal ricettario paneangeli, modificata

ingr. per l'impasto: :

350 gr.di farina bianca ,
1 bustina lievito di birra mastro fornaio ,
50gr. di zucchero,
1 pizzico di sale,
1 uovo ,100ml.spremuta di arance tiepide(37/40/c)
100ml.di olio di semi di girasole tiepido (37/40c).

per decorare:

30 gr. di pistacchi tritati latte per spennellare.

Procedimento:

Setacciare la farina e mescolarvi il lievito mastro fornaio.

Fare una buca al centro e mettervi lo zucchero,sale,uovo spremuta e olio(io ho usato olio di oliva)lavorare il composto con la forchetta o se volete con lo sbattitore coi gancetti x 5 min.-coprire l'impasto e far lievitare in luogo tiepido x 1 ora e 30 circa ,deve diventare il doppio come volume..

Con 1 terzo dell'impasto fare la base. una palla che schiacciate fin a far diventare un disco (su carta forno) poi col resto dell'impasto dividere in 12 pezzi e fare a forme di gocce x fare i petali e porli a giro intorno al disco centrale.

nella ricetta originale , dice di spennellare il disco col latte e porvi sopra i pistacchi ,ma siccome io avevo fatto la crema gialla per una altra cosa , ho messo uno strato di crema gialla sul disco centrale e gli albumi montati a neve che mi erano rimasti (sempre per un'altra cosa) ho fatto una sorta di meringa e l'ho messa sulla crema gialla ,ed infine i pistacchi in granella ,ho spennellato col latte i petali e ho messo in forno x 15 min.a 180*.

