

# Animaletti dolci

circa 8 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta lievitata:**

2 dl di latte  
60 g di burro o di margarina  
500 g di farina  
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker  
30 g di zucchero  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
1 c. da tè di sale  
1 uovo  
1 chiaro d'uovo  
100 g di uvette

**Per spennellare:**

1 tuorlo d'uovo  
1 c. da tavola di latte

**Decorazione:**

di uvette

**1 Preliminari:**

Foderare una placca con carta oleata.

**2 Preparare:**

Scaldare il latte in una pentola e sciogliervi il burro (margarina). Mescolare la farina e il lievito in una ciotola. Aggiungere tutti gli ingredienti, tranne le uvette, nonché la miscela calda di latte e burro. Lavorare il tutto brevemente con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) a velocità minima, poi massima per ca. 5 minuti per ottenere un impasto liscio.

Coprire la pasta e lasciarla lievitare per ca. 1-2 ore al caldo finché raddoppia di volume. Lavorare rapidamente la pasta a mano su un piano di lavoro infarinato e incorporare le uvette.

Modellare animaletti a scelta. Distribuirli sulla placca foderata con carta oleata, coprire e lasciare lievitare ancora per mezz'ora.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**3** **Cuocere al forno:**

Sbattere il tuorlo d'uovo con il latte, spennellare gli animaletti.  
Premere due uvette nell'impasto per formare gli occhi. Cuocere per  
ca. 25 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

Togliere dal forno e lasciare raffreddare.