

Coniglietto pasquale di pasta dolce

3 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

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

500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
70 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
0.5 c. da tè capsule di cardamomo
1 uovo
1 c. da tè di sale
250 ml di latte (25 gradi)
100 ml di olio di colza

Decorazione:

6 di uvetta sultanina
1 uovo

1 Pasta lievitata:

Setacciare la farina in una terrina e mescolarvi con cura il lievito secco. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine indicato e lavorarli con lo sbattitore a mano (gancio impastatore) fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare coperto in un luogo caldo fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di volume.

Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C

Aria calda: 160 °C

Dopo la lievitazione, ripiegare l'impasto (appiattire e poi ripiegare da sinistra e destra verso il centro) e dividere in 3 pezzi della stessa dimensione. Dividere a metà una porzione di impasto. Con una metà ricavare una forma ovale di ca. 11 cm di lunghezza e riporla sulla teglia da forno. Staccare tre piccoli pezzetti di impasto della grandezza di una ciliegia dalla seconda metà per realizzare il musetto. Dividere l'impasto rimasto in 4 parti. Con una parte, formare una palla, appiattirla e utilizzarla come testa sopra all'ovale. Con gli altri 3 piccoli pezzi di impasto formare delle piccole palline, appiattire e applicare sulla testa per creare il musetto. Dividere in due parti tutti i pezzi restanti. Formare delle palline con 4 metà e applicarle all'ovale per creare le zampe. Ripetere lo stesso procedimento con i pezzi di impasto restanti per gli altri coniglietti.



Dr. Oetker AG/SA

Formare dei rotoli di circa 25 cm con le metà restanti. Dividere a metà i rotoli, avvolgere i fili di pasta e appoggiarli sulla testa per formare le orecchie. Applicare sulla testa 2 pezzi di uvetta per realizzare gli occhi.

Lasciar lievitare in un luogo caldo per altri 20 min. Sbattere l'uovo e spennellarvi i coniglietti.

Infornare la teglia.

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 20 Minuti



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53