

Corona dei re magi

circa 1 pezzo



facile

Fino a 40 Min.

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

500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
di Aroma limone Dr. Oetker
1 uovo
2 dl di latte tiepido
1 dl di panna tiepida
100 g di burro

Ripieno:

100 g di uvetta sultanina
1 mandorla o fagiolo secco

Per spennellare:

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

Decorazione:

di granella di zucchero

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

2 Pasta:

Per l'impasto, mescolare la farina con il lievito e poi aggiungere gli altri ingredienti. Lavorare con il frullatore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 10 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare il composto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (**ca. 60 min.**).

Impastarlo nuovamente con cura, aggiungendo l'uvetta sultanina.

Formare 10 palline di ugual grandezza e unirne due per crearne una più grande per il centro. Posizionare le 8 restati attorno. Inserire la mandorla o il fagiolo in una delle palline. **Lasciar riposare per altri 20 minuti.**

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C



Dr. Oetker AG/SA

3 Per spennellare:

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la superficie. Cospargere con la granella di zucchero e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 25-30 minuti.

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 - 30 Minuti

Estrarre dal forno e lasciare raffreddare.

