

Corona dell'Avvento

circa 20 pezzi



facile

● Fino a 60 Min.

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

400 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
1 c. da tè di sale
100 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
1 bustina di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker
1 uovo sbattuto
60 g di burro liquido
250 ml di latte
100 g di farina
100 g di uvetta
1 uovo sbattuto

Decorazione:

100 g di Marzapane da cuocere Dr. Oetker
50 g di zucchero a velo
di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker
4 mandorle mondate

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

2 Pasta:

Mescolare in una terrina la farina, il lievito secco e il sale e formare una buca nella farina. Incorporare lo zucchero, lo zucchero vanillinato, la Finesse Scorza di limone grattugiata, l'uovo e il latte e lavorare per ottenere un impasto liscio. Incorporare la farina e l'uvetta.

Coprire la pasta e lasciarla lievitare in un posto caldo per **ca. 30 minuti**.
Dividere la pasta in tre parti. Formare tre rotoli di ca. 80 cm di lunghezza.
Intrecciare i rotoli e formare una corona. Disporla sulla placca preparata e **lasciare lievitare ancora per ca. 15 minuti**.



Dr. Oetker AG/SA

Spennellare la corona con l'uovo. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato per ca. 35-40 minuti.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 35 - 40 Minuti

3 Decorazione:

Lavorare gli ingredienti. Colorare il marzapane. Modellare candeline e ramoscelli e decorare a volontà la corona.

Consiglio

- Con vere candele circondare la base con un foglio alu o formare piccoli candelieri in alu.
- La pasta può essere utilizzata per il tipico dolce francese dell'Epifania oppure per divertenti pupazzi in pasta lievitata.

