

Mini ghirlande di Pasqua

circa 6 pezzi



medio

Fino a 40 Min.

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

175 ml di latte
75 g di burro
500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
75 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
180 g di panna acidula

Per lucidare:

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

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

2 Pasta:

In una pentola, scaldare il latte e sciogliervi all'interno il burro.

Mescolare la farina con il lievito, quindi aggiungere il latte caldo e gli ingredienti restanti. Lavorare il tutto con un mixer utilizzando il gancio impastatore, inizialmente a velocità minima e poi a velocità massima per 5 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. **1 ora**).

Lavorare di nuovo l'impasto con le mani su un piano di lavoro leggermente infarinato. Formare un rotolo e dividerlo in 12 pezzi della stessa grandezza. Da ogni pezzo ricavare un rotolo lungo circa 30 cm, quindi intrecciare due rotoli per formare una corona e posizionarli sulla teglia.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C
Aria calda: circa 160 °C



Dr. Oetker AG/SA

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare sulla superficie delle corone. Far lievitare ancora le corone nella teglia per circa 10 minuti, quindi cuocere sul ripiano inferiore del forno per ca. 20 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: nella parte inferiore

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Riempire le corone a piacere con uova di Pasqua colorate o ovetti di cioccolato.

Consiglio

- Prima di mettere nel forno distribuire sulle corone della granella di zucchero.

