


Panini a forma di cuore

circa 12 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Per l'impasto:**

200 ml di latte
75 g di burro o di margarina
400 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
50 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
0.5 c. da tè di sale
1 uovo

Per spazzolare e cospargere:

circa 2 c. da tavola di latte
circa 2 c. da tavola di mandorle a scaglie

1 Preparazione:

Scaldare il latte e sciogliervi il burro o la margarina.

2 Preparare l'impasto di lievito:

Mettere la farina in una ciotola e mescolare accuratamente con il lievito secco. Aggiungere i restanti ingredienti e la miscela calda di latte e grasso e mescolare il tutto con un mixer (gancio per impasto) brevemente alla velocità più bassa, poi alla velocità più alta in circa 5 minuti per formare un impasto liscio.

3 Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un luogo caldo fino a che si sia visibilmente aumentato di dimensioni. Coprire una teglia con carta da forno. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

4 Formare i panini a forma di cuore:

Lavorare ancora brevemente l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata, dividerlo in circa 24 pezzi di uguali dimensioni e formarne delle palline. Modellare 2 delle palline alla volta in gocce appuntite lunghe circa 10 cm.

**5 Mettere le gocce vicine sulla teglia con le punte una contro l'altra e appiattirle insieme per formare un cuore. Se necessario, rimodellare un po' la parte superiore dei cuori.****6 Coprire e lasciare i cuori a lievitare di nuovo in un luogo caldo fino a quando si sono visibilmente ingranditi. Spennellare con il latte, cospargere di mandorle e cuocere.**

Scanalatura: parte media
Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Tirare i cuori di lievito con la carta da forno dalla teglia su una griglia di raffreddamento e lasciare raffreddare.

Consiglio

- Al posto delle mandorle, i panini possono anche essere cosparsi di zucchero di grandine o cotti al forno con solo latte.
- I panini sono adatti al congelamento.