


Topolini dolci di pasta lievitata

10 pezzi

 medio Fino a 40 Min.**Ingredienti:****Pasta:**

1.5 dl di latte
75 g di burro
450 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker
di sale
1 uovo
1 chiaro d'uovo

Per spennellare:

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

Decorazione:

20 uvette sultanina

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

2 Pasta:

Per l'impasto, scaldare il latte e sciogliervi il burro. Mescolare farina e lievito, unire gli altri ingredienti e il latte col burro. Lavorare con lo sbattitore utilizzando il gancio impastatore, inizialmente a velocità bassa e poi alla velocità massima per ca. 5 minuti, fino a ottenere un composto liscio. Lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato di volume (ca. 60 minuti).

Lavorare ancora brevemente l'impasto su un piano leggermente infarinato e dividerlo in 11 porzioni uguali. Con 10 delle porzioni formare delle grandi gocce a punta e disporle sulla teglia. Dividere l'ultima porzione in 10 pezzetti della stessa grandezza. Utilizzarli per formare le codine e fissarle sui topolini. Coprirli e far lievitare per un'altra mezz'ora ca.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Tempo di cottura: 0 Minuti

3 Spennellare e la decorazione:

Mescolare il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare la superficie. Inserire profondamente nella pasta due uvette per creare gli occhi.

Cuocere per ca. 15 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Togliere dal forno e lasciare raffreddare su una griglia.