



In collaborazione con

FATTO IN CASA
da *Benedetta*

Torta di Rose



INGREDIENTI:

Per l'impasto

- 200ml di latte
- 80g di zucchero
- 70g di burro
- 2 uova
- 80g di Fecola di patate Paneangeli
- 500g di farina (meglio se metà 00 e metà manitoba)
- Un busta di Lievito di birra Dolci Lievitati Paneangeli

Per la crema

- 250ml di latte
- 1 uovo
- 40g di zucchero
- 25g di Amido di mais Paneangeli
- 1 cucchiaino di Estratto di Vaniglia in bacca
- Una confezione di Ciliegie candite Paneangeli (13p.)
- 1 busta di Zucchero al Velo 125 g
- 1 busta di Zucchero di canna al Velo 100 g

PROCEDIMENTO

Per prima cosa prepariamo l'impasto: alla farina aggiungiamo il Lievito di birra Dolci Lievitati e mescoliamo bene.

In un'altra ciotola versiamo il latte tiepido, rompiamo le uova, aggiungiamo lo zucchero e il burro fuso. Iniziamo a mescolare ed aggiungiamo la Fecola di patate. Uniamo la farina poca alla volta, sempre mescolando. Continuiamo ad impastare sul piano di lavoro, fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Sistemiamo il panetto in una ciotola, copriamo con pellicola e lasciamo lievitare per circa 2 ore (fino al raddoppio del volume).

Per preparare la crema pasticcera, in un pentolino rompiamo l'uovo, aggiungiamo lo zucchero, l'Amido di mais e mescoliamo con una frusta.

Versiamo un po' per volta il latte caldo.

Portiamo sul fuoco e facciamo addensare la crema, ci vorranno circa 5 minuti. Spegliamo il fuoco, aggiungiamo l' Estratto di Vaniglia in bacca e mescoliamo.

Copriamo con pellicola e mettiamo da parte a raffreddare.

Lavoriamo leggermente l'impasto lievitato.

Stendiamolo con un matterello sopra un foglio di carta da forno, dello spessore di circa 1cm, a formare un rettangolo 50x30. Stendiamo la crema pasticcera in modo uniforme, su tutta la superficie.

Iniziamo ad arrotolare ben stretta la pasta, aiutandoci con la carta da forno, fino a formare un rotolo.

Tagliamo in 13 pezzi e sistemiamoli in una teglia da 26cm, imburrata ed infarinata.

Lasciamo lievitare per 20 minuti.

Disponiamo le ciliegie candite sopra ogni girella.

Inforniamo in forno caldo, a 170° con forno ventilato oppure 180° con forno statico e lasciamo cuocere per circa 35 minuti. Lasciamo raffreddare e spolveriamo con Zucchero al Velo Paneangeli.