

Coroncine pasquali



Ingredienti:

250 g farina
50 g burro morbido
50 g zucchero
1/2 cubetto lievito fresco
1 uovo
100 ml latte
1/2 cucchiaino sale
aromi a piacere

Per decorare:

4 uova bianche
codette
granella di zucchero
1 uovo normale

Unisci nella ciotola la farina con il latte in quale hai sciolto lo zucchero e 1/2 cubetto di lievito fresco, 1 uovo, 1/2 cucchiaino di sale e lavora finché si amalgama tutto. Aggiungi il burro morbido ed aromi. Impasta finché si stacca dalla mano. Lascia lievitare finché raddoppia il volume.

Dividi in 4 parti. Il quarto lo dividi in due e forma due serpenti che poi attorcili tra di loro. Chiudi per formare una coroncina che poggi nella teglia. Al centro metti un uovo bianco crudo intero. Lascia di nuovo lievitare. A questo punto spennella con uovo sbattuto e decora a

piacere.

Metti la teglia nel kit forno, copri con MCS D e cuoci sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 10 minuti, spento in auto cottura 10 minuti.

Eliza Sestov