

Torta di rose al profumo di limone



Ingredienti:

150 g farina 00

200 g farina manitoba

1 bustina lievito liofilizzato

20 g zucchero

30 ml olio di oliva

150 ml latte

1 uovo intero

1 tuorlo

1 limone

1 pizzico di sale

marmellata di limoni q.b.

Mettete nella ciotola le farine ed il lievito...



... e mescolate leggermente con il cucchiaino. Aggiungete il latte, lo zucchero, l'olio, l'uovo ed il tuorlo, la buccia grattugiata del limone.



Impastate il tutto circa 5 minuti, poi aggiungete il pizzico di sale. Continuate ad impastare finché l'impasto si stacca dai bordi della ciotola. Stendete l'impasto a rettangolo e ricoprite con abbondante marmellata di limoni. Praticate i tagli come nella foto...



... e avvolgete su se stessi. Il pezzo lungo, arrotolato va messo al centro della teglia. Posizionate i restanti cornetti nella teglia con carta forno bagnata e strizzata, lasciando spazio fra di loro.



Lasciate lievitare al caldo finché la teglia si riempie. Spolverate se volete con semi di papavero al centro e semi di sesamo i raggi. Mettete la teglia nel kit forno spessore 3 cm.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, poi fiamma medio-bassa 30 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.