

Torta di rose con la frutta secca o Nuss-schnecken



Ingredienti per la base:

500 g farina 00

1 bustina lievito secco granulato

1 pizzico sale 80 g zucchero

100 g burro morbido

180 ml latte

1 uovo

per il ripieno:

200 g nocciole

100 g mandorle affettate

100 g zucchero

100 ml panna fresca

1 uovo

2 mele golden

1/2 cucchiaino cannella

vaniglia

50 g uvetta

per le decorazione:

250 zucchero a velo

Mettete nella ciotola la farina e mescolate con il lievito secco.



Aggiungete il latte leggermente tiepido in quale avete sciolto lo zucchero, il sale, l'uovo, il burro morbido ...



... e impastate finché ottenete un impasto elastico. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare finché raddoppia il volume.



Nel frattempo unite nella ciotola le mele tagliate cubetti piccoli, le nocciole tritate, le mandorle (lasciate un po da parte per decorazione), lo zucchero, la vaniglia, la cannella, la panna, l'uovo...



... e mescolate bene.

Stendete l'impasto in forma rettangolare e distribuite sopra il ripieno. Aggiungete l'uvetta idratata con acqua tiepida.



Arrotolate su se stesso e tagliate a fette larghe circa 3 cm.



Mettete i pezzi sdraiati nella teglia con carta forno sotto e lasciate lievitare almeno 30 minuti. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Mescolate lo zucchero a velo con acqua, aggiungendo poco per volta, finché ottenete una consistenza da spennellare. Decorate con questa glassa la vostra torta fredda e aggiungete le lamelle di mandorle conservate.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.