

DOLCI E DESSERT

Panini dolci di Natale

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

45 min

■ Ingredienti per 6 persone

Farina bianca 00	280 g
Latte	110 g
Burro	100 g
Zucchero	50 g
Tuorli d'uovo	2
Lievito in polvere	1/2 bustina
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Zucchero in granella	
Noce moscata	
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Le dosi sono per 12 panini. Setacciate insieme 250 g di farina, mezza bustina di lievito e un pizzico di sale; aggiungetevi un poco di noce moscata, lo zucchero semolato e la scorza grattugiata di mezzo limone.
- 2 Mescolate gli ingredienti, fate la fontana e mettetevi al centro 70 g di burro leggermente ammorbidito ed a pezzetti, un tuorlo e il latte freddo; impastate rapidamente ottenendo una pasta di giusta consistenza e facile da manipolare.
- 3 Pesatela e dividetela in 12 parti uguali; arrotolate tra le mani ognuno di questi pezzetti formando tante palline, poi sistematele abbastanza distanziate su una placca imburrata e infarinata.
- 4 Praticate su ogni pallina di pasta due tagli in croce, poi pennellatele con il secondo tuorlo e dopo qualche minuto cospargetele con un poco di zucchero in granella.
- 5 Passate la placca in forno già caldo a 200 gradi per circa 18 minuti, sino ad avere i panini ben corti, dorati e gonfi. Estrateli. metteteli su una gratella e lasciateli intiepidire o raffreddare.



Sono ottimi e indicati per una festosa prima colazione natalizia.