

Veneziane

26 Luglio 2020



Ingredienti

75 gr di latte intero
1 bustina di lievito di birra disidratato
50 gr di zucchero
50 gr di burro morbido a pezzo
300 gr di farina manitoba
1 uovo
estratto di vaniglia
70 gr di uvetta sultanina
per spennellare
1 tuorlo
1 cucchiaio di latte
granella di zucchero

Tempo di esecuzione

3 ore + 45 minuti

Versare in una ciotola il latte tiepido e la bustina di lievito, mescolare facendo sciogliere il lievito. Unire lo zucchero, il burro, la farina, l'uovo e l'estratto di vaniglia e impastare con le mani fino ad ottenere un composto compatto.

Lasciare lievitare nella ciotola coperta da pellicola per circa 1 ora.

Aggiungere l'uvetta dopo averla ammorbidita in acqua e asciugata e impastare velocemente.

Foderare la placca del forno con carta da forno; formare sei palline e adagiarle distanziate l'una dall'altra sulla placca.

Lasciare lievitare nuovamente almeno 2 ore, ricoprendole con pellicola trasparente.

Preriscaldare il forno a 180°C; spennellare le palline con il tuorlo d'uovo mescolato con il latte e cospargere di granella di zucchero.

Infornare a 180°C per circa 30 minuti.

Una ricetta semplice per un dolce ideale per la colazione e la merenda!!