

<http://www.oggi.it/cucina/ricetta/torta-dolce-di-pasqua/>

Torta dolce di Pasqua

OGGI

ATTUALITÀ

PEOPLE

GOSSIP

MODA

BELLEZZA

BENESSERE

CU

Torta dolce di Pasqua

Un classico della verace tradizione napoletana rivisitato da Le Farine Magiche. Soffice e colorata, è il dolce perfetto per concludere un pranzo in famiglia o un picnic con gli amici: semplice da realizzare, è la torta ideale per portare in tavola un dessert dal gusto e dall'aspetto sorprendente.



Condividi



Dolci



Oltre 60 Minuti



Media



8 Persone

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 8 persona/e

farina Manitoba 100% Le Farine Magiche 420 gr

burro 100 gr

latte 100 gr

zucchero 80 gr

uova 2

lievito madre Bio Decorì 45 gr

miele 1 cucchiaino

scorza di mezzo limone 0.5

sale 1 pizzico

zucchero a velo (per la glassa) 170 gr

fanfetti colorati Decorì (per la glassa)

albume (per la glassa) 1

STAGIONE

Primavera

PREPARAZIONE

In una ciotola, unire la farina al lievito madre bio, aggiungendo con cura le uova, il latte intiepidito, lo zucchero, il sale, la scorza di limone, il miele e il burro ammorbidito a temperatura ambiente.

Lavorare energicamente a mano o con l'impastatrice elettrica il composto fino ad ottenere una consistenza morbida, liscia e vellutata (se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere altro latte a filo fino a raggiungere la consistenza desiderata)

Coprire la ciotola con la pellicola trasparente o con un panno umido e far lievitare a temperatura ambiente per circa 2 ore. Riporre poi nel frigorifero per tutta la notte.

Il mattino seguente, trasferire l'impasto in uno stampo alto da pizza dolce o da panettone, e lasciarlo lievitare in un ambiente caldo (è possibile usare il forno come camera di lievitazione portandolo ad una temperatura di 50°, spegnendolo e poi riponendolo lo stampo). La lievitazione ottimale sarà raggiunta quando l'impasto sarà triplicato di volume (circa 4-6 ore di lievitazione).

Cuocere nella parte più bassa del forno ad una temperatura di 170° per circa 50 minuti. Mentre l'impasto cuoce, preparare la glassa incorporando lo zucchero a velo all'albume.

Quando la torta si sarà completamente raffreddata, ricoprire la superficie con la glassa e rifinirla con fanfetti colorati