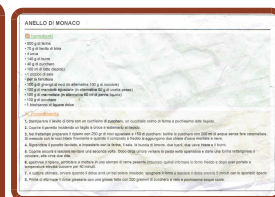
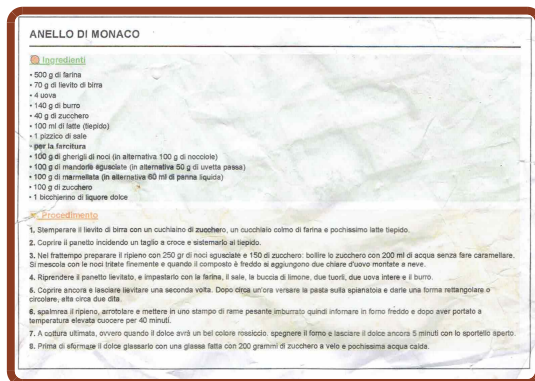


Anello di Monaco



Documento originale

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

farina	500 g
lievito di birra	70 g
uova	4
burro	140 g
zucchero	40 g
latte tiepido	100 ml
sale	1 pizzico
gherigli di noci	100 g
nocciole (alternativa)	100 g
mandorle sgusciate	100 g
uvetta passa (alternativa)	50 g
marmellata	100 g
panna liquida (alternativa)	60 ml
zucchero (per farcitura)	100 g
liquore dolce	1 bicchierino

Procedimento

- Stemperate il lievito di birra con un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino colmo di farina e pochissimo latte tiepido.
- Coprire il panetto incidendo un taglio a croce e sistemarlo al tiepido.
- Nel frattempo preparare il ripieno con 250 gr di noci sgusciate e 150 di zucchero: bollire lo zucchero con 200 ml di acqua senza fare caramellare. Si mescola con le noci tritate finemente e quando il composto è freddo si aggiungono due chiare d'uovo montate a neve.
- Riprendere il panetto lievitato, e impastarlo con la farina, il sale, la buccia di limone, due tuorli, due uova intere e il burro.
- Coprire ancora e lasciare lievitare una seconda volta. Dopo circa un'ora versare la pasta sulla spianatoia e darle una forma rettangolare o circolare, alta circa due dita.
- Spalmare il ripieno, arrotolare e mettere in uno stampo di rame pesante imburrato quindi infornare in forno freddo e dopo aver portato a temperatura elevata cuocere per 40 minuti.
- A cottura ultimata, ovvero quando il dolce avrà un bel colore rossiccio, spegnere il forno e lasciare il dolce ancora 5 minuti con lo sportello aperto.
- Prima di sformare il dolce glassarlo con una glassa fatta con 200 grammi di zucchero a velo e pochissima acqua calda.