



# ALBERO DI NATALE A PALLINE

**PER 4 PERSONE**

500 g	di farina
1.5 c.ni	di sale
1	bustina di lievito secco (7 g)
60 g	di burro
2.5 dl	di latte
200 g	di Gruyère
1	uovo

## ECCO COME SI FA

- Impasto:** in una ciotola mescolare la farina, il sale e il lievito. Unire il burro a pezzetti e il latte e lavorare fino a ottenere un impasto morbido e liscio. Coprire e lasciar lievitare a temperatura ambiente per ca. 1.5 ore fino al raddoppio del volume.
- Dar forma all'albero:** preriscaldare il forno a 200 °C. Tagliare il formaggio in 30 parti uguali. Dividere l'impasto in 30 pezzi di uguale misura, premerli leggermente. Distribuire 1 cubetto di formaggio al centro di ciascun pezzo di pasta, formare delle palline e disporle su una teglia rivestita con carta da forno creando un albero di Natale. Coprire e lasciar lievitare per altri 30 min. circa. Sbattere l'uovo, spennellare le palline.
- In forno:** ca. 20 min. nella metà inferiore del forno. Sfornare, lasciar intiepidire e servire tiepido.

**Suggerimento:** spennellare l'albero con 1 c. d'olio d'oliva mescolato con 1 c. di rosmarino tritato finemente.

**Preparazione:** ca. 50 min.

**Lievitazione:** 2 ore

**In forno:** ca. 20 min.

**Valore nutritivo:** Porzione (1/4):  
kcal 540 / G 22 / C 62 / P 21

## Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

**Betty Bossi**