



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

1. 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.

2. 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.

3. In forno: ca. 20 min. nella metà inferiore del forno. Sforare, 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