



BERLINER AL FORNO CON COMPOSTA DI MELE

SI OTTENGONO:

12 PEZZI

500 g	di farina
4 c.	di zucchero
1 c.no	di sale
1 bustina	di lievito secco (ca. 7 g)
50 g	di burro
1	uovo
2.5 dl	di latte
50 g	di burro
250 g	di composta di mele
4 c.	di zucchero
1 c.no	di cannella

ECCO COME SI FA

- Impasto:** in una ciotola mescolare farina, zucchero e sale. Incorporare il lievito. Tagliare il burro a pezzetti, sbattere l'uovo, aggiungere al latte, mescolare e impastare ottenendo un impasto morbido e omogeneo. Coprire e fare lievitare a temperatura ambiente per ca. 1.5 ore fino al raddoppio del volume.
- Dare forma:** dividere l'impasto in 12 porzioni uguali, formare palline e sistemarle ben distanziate su una placca foderata con carta da forno. Coprire e fare lievitare a temperatura ambiente per altri 30 min. circa. Preriscaldare il forno a 200 °C.
- Cottura:** Ca. 15 min. nella parte inferiore del forno. Sfornare e fare raffreddare i berliner su una griglia. Sciogliere il burro in un pentolino e spennellare i berliner tiepidi.
- Farcitura:** trasferire la composta di mele in un sac à poche con beccuccio liscio (ca. 5 mm di Ø). Forare i berliner fino a $\frac{1}{2}$ con il manico di un cucchiaino spostandolo avanti e indietro per ottenere un foro di ca. 5 mm. Iniettare la composta di mele nei berliner. Mescolare lo zucchero con la cannella e passarvi i berliner.

Consiglio: i berliner sono più buoni se mangiati appena sfornati e tiepidi.

In collaborazione con

Betty Bossi

Preparazione: ca. 30 min.

Lievitazione: ca. 2 ore

Cottura: ca. 15 min.

Valore nutritivo: Un pezzo:
kcal 289 / 9 G / 45 C / 6 P

