

BOCCHE DI LEONE

Ingredienti

- farina
- 4 uova
- 70 lievito di birra
- latte (300ml)
- burro (100g)
- zucchero (100g)
- liquore dolce (1ml)
- vaniglina (1g)
- maraschino (50ml)
- scorza d'arancia
- scorza di limone

Come si prepara

Sbattere le uova intere con lo zucchero, la scorza del limone e la vanillina.

Versare a filo il burro fuso e lasciato raffreddare.

Incorporare la farina e il lievito di birra sciolto in latte tiepido. Lavorare bene la pasta sulla spianatoia e unire poco alla volta il latte tiepido alternandolo con 150 ml di acqua e il liquore.

Lasciar lievitare la pasta per circa un'ora o poco più, finché sia raddoppiata di volume.

A lievitazione avvenuta, formare tante palline di pasta, disporle su un canovaccio spolverato di farina, coprire con della pellicola per alimenti e lasciar riposare per una quarantina di minuti.

Spennellare le briochine con un tuorlo sbattuto insieme a un cucchiaino di latte e infornare a 180 gradi per circa 25 minuti o finché siano belle dorate.

Lasciar raffreddare, aprire le briochine in due, bagnare ogni metà con un po' di maraschino e farcire ogni briochina con abbondante panna montata e spicchietti di fragole fresche.

Dare eventualmente una spolveratina di zucchero a velo prima di servire.



Difficoltà: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	97 kcal 406 kJ
-------------------	-------------------

Tags

new, feste, pastarelle, biscotti, brioche, occasioni

