



## TORTA DI ROSE CON RIPIENO DI MARMELLATA

Per la pasta:

500gr. di farina, 25gr. lievito di birra, 50 gr. zucchero, 250 gr. latte tiepido, 40 gr. burro fuso, 2 uova, 1 cucchiaino sale , la buccia grattugiata di un limone non trattato.

Per il ripieno:

300gr. di marmellata

Procedimento:

Versare un po' della farina in una scodella. Formare una fontana e metterci il lievito sciolto con un po' del latte tiepido e un cucchiaino di zucchero. Coprire l'impasto e farlo lievitare in un luogo caldo per 15 minuti. Unire l'impasto di lievito al resto della farina. Aggiungere il burro fuso, lo zucchero, le uova, la buccia di limone e il sale. Lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Fare lievitare l'impasto coperto per circa 30 minuti. Dividere l'impasto in circa 10 pezzi e formare delle palline. Spianare le palline con il mattarello ed al centro mettere un cucchiaino di marmellata. Chiudere a sacchetto e disporle una vicina all'altra in una tortiera precedentemente imburdata e infarinata. Far lievitare nuovamente per 20 min circa.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min circa.



GARNÌ LILLY  
38078 San Lorenzo Dorsino  
via per Dolaso, 8  
Tel. +39 0465 734159  
[www.garnililly.it](http://www.garnililly.it)

