



Dolce Natalizio - Pandoro - [Visualizza sul sito di manu99](#)

dolce - dolci natalizi - lievito di birra

Ingredienti

275 gr di farina manitoba
100 gr di zucchero
3 tuorli e 2 uova intere
50 gr di acqua per sciogliere il lievito
180 gr di burro morbido(temp. ambiente)
1 bustina vanillina,oppure se possedete l'aroma di pandoro 1/2 cucchiaino
(volendo potrete sostituire il tutto con l'aroma di arancia, più facilmente reperibile)
1/2 cubetto di lievito di birra
1 pizzico di sale

Mettere il burro morbido in una capiente ciotola o impastatrice o nel bimby se lo possedete, poi aggiungere l'acqua con il lievito ed amalgamate bene.
Unite poi le uova, lo zucchero e gli aromi, amalgamate bene il composto ed infine aggiungere la farina e il sale. Impastare bene il tutto e lasciare lievitare per 2 ore circa o fino a quando non triplica il suo volume.
Dopo, sgonfiare l'impasto e versarlo nello stampo da pandoro, precedentemente imburrato e spolverato con lo zucchero a velo, quindi lasciarlo lievitare in luogo tiepido e chiuso (in forno spento) fino a quando non avrà raggiunto il bordo dello stampo. Poi infornare in forno caldo a 180° circa per 30 minuti circa (dipende dal forno che possedete). Sfornatelo quando è tiepido e spolveratelo con abbondante zucchero a velo!
Et voilà il pandoro è pronto per essere mangiato!!!

