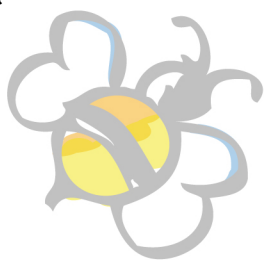




Treccie ai canditi - [Visualizza sul sito di silvia](#)



eCucinando.it



Dessert - brioches - arance - limoni


da La Cucina Italiana

Ingr: per 10 treccine:

500 gr. farina 00

150 gr. latte

100 gr. acqua

Arancia candita tagliata a pezzettini g.120 (io ho usato la mia lemonsadas )

1 uovo + 1 per pennellare

30 gr. zucchero

30 gr. burro

25 gr. lievito di birra

6 gr. sale

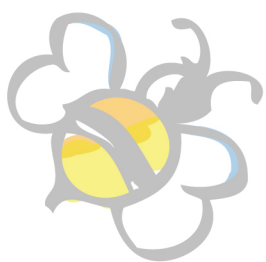
Semi di papavero

Impastare (anche nel mixer) la farina con il lievito di birra sciolto nell'acqua e il latte, tiepidi, sale e zucchero e l'uovo.

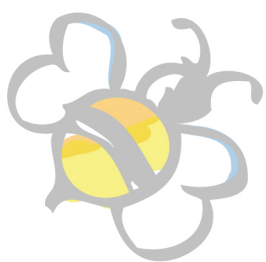
Quando la pasta risulterà omogenea, copritela e ponetela a lievitare in luogo tiepido (io l'ho lasciata 1 ora). Amalgamare alla pasta i canditi, formare 10 treccine (ho fatto prima 10 palline, poi le ho fatte lunghe e larghe 1 cm. come per gli gnocchi, quindi le ho piegate in due e ho intrecciato), spennellatele d'uovo, spolverizzate di semi di papavero e lasciarle lievitare, coperte ancora 40 minuti.

Cuocerle in forno già caldo a 200° gradi per circa 15 minuti.





eCucinando.it



eCucinando.it