

TORTA – **TORTA DELLE ROSE CON Eva**



È fatta con una base di pasta di pane arricchita, ma l'attesa della doppia lievitazione sarà ricompensata dal sapore ricco con Eva e dalla bellezza floreale di questo dolce.

INGREDIENTI X 8

- g 350 Farina 00
- g 20+100 Zucchero
- ml 150 Latte
- g 30 Olio di Mais
- 3 Tuorli d'uovo
- g 20 Lievito di birra
- g 100 Burro
- g 100 [Eva, Mela al sapore di Strudel](#)
- q.b. Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Stemperare il lievito di birra e i 20 g di zucchero nel latte.

Impastare la farina con il precedente composto, olio e tuorli. Lasciar lievitare per 30 min. Dovrà raddoppiare volume.

Preparare la farcia, montando il restante zucchero con il burro.

Stendere il panetto lievitato in un rettangolo alto circa ½ cm. Coprirlo con la farcia al burro e con [Eva, Mela al sapore di Strudel](#) e arrotolarlo su se stesso in modo da formare un cilindro. Tagliare dei tronchetti alti 4 cm e posizionarli in una teglia alta imburrata, in verticale, distanziati di ½ cm l'uno dall'altro per la seconda lievitazione di 30 min.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 35-40 min. Fredda, spolverizzare con zucchero a velo.



1 h 30 min per una teglia da 26 ø