



Ricetta per Cuoricini alla marmellata



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 120 min

Ingredienti:

- 500 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo, farina RIEPER per torte oppure farina RIEPER Manitoba
- 80 g zucchero
- 70 g burro
- 180 ml latte tiepido
- 30-35 g lievito di birra
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di sale
- un po' di aroma alla vaniglia
- a piacere scorza di limone
- 1 uovo (per spennellare)

- marmellata rossa per farcire
- marmellata di albicocche e l'acqua - rapporto 1:1 (per spennellare)

Preparazione:

Impastare tutti gli ingredienti e lavorare molto bene l'impasto fino ad ottenere una pasta uniforme. Formare una palla e lasciarla riposare scoperta per 30 min. Spianare l'impasto a uno spessore di 25-30 cm e spennellare generosamente con la marmellata rossa. Arrotolare l'impasto sul lato lungo come uno Strudel. Tagliare a fette di ca 2 cm e metterle su una placca coperta da carta da forno. Formare una punta nella parte inferiore per creare i cuori. Lasciare riposare altri 45 min. Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto e inserire nel forno preriscaldato. Prima della fine del tempo di cottura cuocere la marmellata con l'acqua in rapporto 1:1 e spennellare i cuori caldi con la massa di albicocca per dare lucidità e sapore.

Tempo di cottura:

Ca. 18-25 min. a 190°C

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati

