

Panini dolci

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 16 Febbraio 2012 11:05 - Ultimo aggiornamento Giovedì 16 Febbraio 2012 11:12

Panini dolci

I dolci sono sempre graditi, non solo a carnevale. Dei piccoli panini dolci da farcire come preferiamo sono un'idea per uno spuntino o per la prima colazione. La base è la pasta di pane arricchita da burro e uova.



Dosi per circa 15 panini: 250 gr di farina 0, mezzo cubetto di lievito di birra, 50 gr di burro sciolto, 40 gr di zucchero, mezzo cucchiaino di sale, mezzo bicchierino di brandy, acqua q.b., 1 uovo.

Impastare gli ingredienti partendo dalle uova e lo zucchero e poi aggiungendo burro, farina, il lievito sciolto nell'acqua, il sale e il brandy. Ottenuto l'impasto lasciarlo lievitare un paio d'ore. Quindi dare la forma ai panini e disporli su una pirofila. Lasciar lievitare un'altra ora e poi infornare in forno già caldo a 200°. Cuocere per circa 10-15 minuti. I panini si possono poi farcire con marmellata o crema al cioccolato. Ottimi come merenda o colazione.