

**DANUBIO AD ALBERO DI
NATALE**



DANUBIO AD ALBERO DI NATALE

INGREDIENTI:

400 GR DI FARINA DI KAMUT

30 GR DI FARINA DI GRANO

SARACENO

250 GR DI LATTE

20 GR DI OLIO EVO

4 GR DI SALE

6 GR DI CREMOR TARTARO

CON 3 GR DI BICARBONATO

PER IL CONDIMENTO:

100 GR DI RICOTTA

100 GR DI FESA DI TACCHINO

DANUBIO AD ALBERO DI NATALE

PROCEDIMENTO:

1. IN UNA CIOTOLA CON DEL LATTE AGGIUNGERE LE FARINE E IL SALE E MESCOLARE LEGGERMENTE CON UN CUCCHIAIO
2. IN UNA TAZZINA INSERIRE IL BICARBONATO CON IL CREMOR TARTARO E UN GOCCIO DI LATTE, MESCOLARE E AGGIUNGERE ALL'IMPASTO, UNIRE ANCHE L'OLIO E IMPASTARE BENE
3. FAR RIPOSARE QUALCHE MINUTO, POI PRELEVARE 11 PALLINE E STENDERE OGNUNA CON UN MATTARELLO
4. METTERE IL CONDIMENTO AL CENTRO DI OGNUNA, RICHIUDERE E DISPORRE OGNI PALLINA L'UNA ACCANTO ALL'ALTRA FORMANDO UN ALBERO DI NATALE
5. CUOCERE A 190 GRADI PER 20/25 MINUTI CIRCA