

Le briosine al latte con un cuore goloso

Volete fare felici i nipotini (e non solo loro)? Ecco una ricetta per la più dolce delle colazioni (o delle merende): delle briosine morbidissime, che si sciolgono in bocca, con un dolce ripieno di ricotta o di marmellata.

Prepararle è facile, e potete anche farvi aiutare dai bambini: per loro, sarà un bel gioco... in attesa dell'inevitabile assaggio!

Tenete solo presente che la lievitazione naturale richiede qualche ora, quindi bisogna partire per tempo!

Con le dosi che vi diamo si possono preparare 15-16 briosine circa. Ma non preoccupatevi se vi sembrano troppe: vanno a ruba (e sono buone anche il giorno successivo!).



Ingredienti

- 500 g di farina 00 (più quella per infarinare il piano di lavoro)
- 270 ml di latte
- 1 bustina di lievito di birra liofilizzato
- 2 uova
- 80 g di burro
- 150 g di zucchero
- 300 g di ricotta vaccina
- Un vasetto di marmellata (gusto a piacere)

Come si fa

- Sul piano di lavoro versate la farina e aggiungete il lievito, un uovo e la metà dello zucchero e formate una fontana.
- Fate sciogliere il burro e versatelo al centro della fontana.
- Scaldate 250 ml di latte e versateli pian piano al centro della fontana di farina, amalgamando il tutto con una forchetta.
- Incorporate pian piano tutto e continuate a lavorare con le mani, finché non otterrete una pasta morbida.
- Alla fine, fate una palla con la pasta e mettetela in una ciotola. Fatela lievitare in un luogo riparato.
- Nel frattempo lavorate la ricotta con l'altra metà dello zucchero e un albume, in modo da ottenere una crema liscia.
- Quando l'impasto è lievitato, versatelo sul piano di lavoro infarinato e stendetelo con un matterello.
- Ritagliate dall'impasto dei quadrati di circa 12 cm per lato e su ognuno stendete un po' di crema di ricotta o di marmellata.
- Arrotolateli e disponeteli su una teglia rivestita di carta da forno.

- Sbattete un tuorlo d'uovo con un paio di cucchiaini di latte e con un pennello cospargete il composto sulle brioscine.
- Mettete la teglia nel forno spento e lasciate lievitare ancora per una ventina di minuti, finché le brioscine s saranno gonfiate.
- Estraete la teglia, accendete il forno e, quando ha raggiunto la temperatura di 180 °C, infornate le brioscine e lasciate cuocere una ventina di minuti, finché non saranno dorate.