

Ricci fragranti e deliziosi

Ingredienti per 8 ricci:

- 500 grammi farina semibianca
- 1½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 15 grammi di lievito in polvere
- 3 decilitri di latte
- 75 grammi di burro ammorbidito
- uva sultanina per gli occhi

Inoltre ti serve anche:

- bilancia
- spatola
- ciotola grande
- coltello
- pentola con acqua per il bagnomaria
- recipiente graduato
- ciotole per il bagnomaria
- frusta
- asciugapiatti
- teglia e carta da forno
- forbici



1



Fai sciogliere il burro a bagnomaria a bassa temperatura. Usa lo stesso bagnomaria per riscaldare il latte, quando è tiepido aggiungi il lievito mescolando con la frusta. Il lievito si scioglie meglio nel latte tiepido.

2



Mescola la farina nella ciotola con lo zucchero e il sale. Fai una conca al centro, aggiungi piano il latte con il lievito, poi il burro e amalgama tutto.

3



Lavora l'impasto per almeno dieci minuti fino a quando risulta liscio e morbido. Metti l'impasto nella ciotola e copri con un asciugapiatti umido. Lascia riposare l'impasto a temperatura ambiente per circa un'ora fino a quando il suo volume sarà raddoppiato.

4



Quando l'impasto è lievitato, suddividilo in otto parti uguali. Con ogni parte forma quattro palline per le gambe e una pallina più grande per il corpo e la testa.

5



Prendi la pallina più grande e allungala a un'estremità per creare il muso del riccio. Appiattisci leggermente le quattro palline e fissale sulla parte inferiore del corpo. Incidi tre fessure in ogni zampa per creare le dita.



6



Per fare gli aculei prendi le forbici e fai tanti piccoli tagli nel corpo. Fai due fori sulla punta del muso all'altezza degli occhi e inserisci l'uva sultanina.

7



Cuoci i tuoi ricci per circa 25 minuti nel forno a 200 gradi.

Che profumino, buon appetito!

