Rose di carnevale senza glutine

Autore: Isotta M.

Persone: 4



Ingredienti

- 240 grammi - Mix universale senza glutine
- 30 grammi - Zucchero
- 25 grammi - Burro (temperatura ambiente)

- 2 nr - Uova
- 1 cucchiaio - Vino bianco
- 1 cucchiaino - Lievito per dolci
- 1 nr - Limone (la buccia grattugiata)
- 200 ml - Latte
- 2 nr - Tuorli
- 40 grammi - Zucchero
- 12 grammi - Maizena (amido di mais)
- 1 nr - Limone (la buccia grattugiata)
- 8 nr - Ciliegie candite (per decorare)
- 500 ml - Olio di semi di girasole (per friggere)

Preparazione

Passo 1: Preparare la crema: in un pentolino mescolare tuorli, zucchero e maizena poi aggiungere il latte e la buccia di limone. Portare a bollore mescolando per non creando grumi, fare sobbollire per 2/3 minuti. Mettere a crema in una ciotola e ricoprire con pellicola per alimenti a contatto con la crema.

Passo 2: Preparare l'impasto: impastare il mix universale con zucchero, burro morbido, uova, il vino, lievito, la buccia di limone grattugiata fino ad ottenere impasto morbido.

Passo 3: Preparare le rose: tirare con il mattarello l'impasto e usare un bicchiere come stampo per creare dei cerchi. Mettere due cerchi insieme e con le forbici fare quattro tagli lasciando intero il centro della rosa, premere leggermente il centro con un dito.

Passo 4: Cottura delle rose: in un pentolino mettere l'olio a friggere ed immergere le rose poche per volta fino a farle dorare, con l'aiuto di un cucchiaio di legno tenere immerse le rose per creare la tipica forma.

Passo 5: Decorare le rose: riempire il centro delle rose con la crema e decorare con le ciliegie candite.