

Mini torte di rose con frutta secca



Ingredienti

Pasta

- 250 g farina Manitoba
- 250 g farina integrale
- 20 g lievito di birra
- 4 cucchiaini **Olio Cuore**
- 190 g circa acqua
- 90 g succo di mela

Farcitura

- 20 g noci
- 30 g nocciole
- 30 g mandorle
- 130 g pecorino grattugiato
- pepe
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**

- **Portata: Antipasti**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 18**
- **Calorie: 168.05 Kcal**
- **Grassi: 7.28 g**

Preparazione

- Miscelare le due farine. Cominciare ad impastare versando il lievito sciolto nell'acqua. Incorporare l'**Olio di Mais Cuore**, il succo di mela e il sale



- Lavorare l'impasto rendendolo liscio; trasferire l'impasto in una ciotola, proteggerlo con pellicola per alimenti e porlo a lievitare in un luogo tiepido, fino al raddoppio del volume (per circa 90 minuti).
- Farcia: miscelare il pecorino grattugiato con la frutta secca tritata grossolanamente e il pepe.



- Riprendere la pasta e stendere un rettangolo di 50x23 cm.

Distribuire la farcia senza arrivare fino ai bordi.



- Bagnare i bordi della pasta con poca acqua, poi arrotolare la pasta.
- Dal rotolo ricavare 18/20 fette larghe circa 3,5 cm.



- Trasferire i piccoli rotoli negli stampini di Ø 7 cm, unti e infarinati e lasciare lievitare per 15-20 minuti.
- Infornare a 180° per 20 minuti (se la pasta dovesse scurire troppo, a metà cottura coprire con un foglio di carta alluminio).



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico