



Ingredienti:

- 500 gr. di farina 00 + un pugno per la spianatoia
- 200 ml. circa di latte
- 2 uova
- 130 g. di zucchero
- 1 cubetto di lievito di birra
- 60 ml di olio di semi o di oliva leggero
- un pizzico di sale
- scorza grattugiata di un limone biologico
- nutella q.b.
- tuorlo, latte e zucchero per pennellare la superficie
- zucchero a velo q. b. per rifinire

Preparazione:

In una ciotola sciogliere il lievito nel latte, aggiungere le uova, la farina, il sale, lo zucchero, la scorza di limone e l'olio.

Impastare bene e lasciare lievitare per almeno 2 ore.

Riprendere la pasta, dividerla in 4, tirare ogni panetto in un disco sottile.

Adagiare un disco su carta da forno, mettere sopra della nutella, coprire con un'altro disco, coprire con altra nutella, coprire con il terzo disco e nutella, ricoprire con il quarto disco, sigillare bene tutto il contorno.

Fare ora, senza arrivare al centro dei dischi, sedici tagli uguali. Prendere due triangoli assieme, girarli per due volte, uno a destra e uno a sinistra e unirli assieme nella punta formando un petalo. Ripetere con gli altri triangoli, devono risultare otto petali.

Spennellare la superficie con il tuorlo battuto con il latte e un cucchiaino di zucchero, far lievitare ancora per almeno ½ ora.

Mettere in forno a 200° e cuocere per circa ½ ora.