

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Panini etopini !!! Panini al latte per bambini e no !!!



Difficoltà
media



Quantità
6 persone



Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Farina - 500 g
- lievito di birra fresco - 12 g
- latte - 300 ml
- burro - 40 g
- zucchero - 2 cucchiari
- sale - 1 cucchiaino
- tuorlo per lucidare - 1

Preparazione

In una ciotola mettete il latte appena scaldato, il burro morbido, lo zucchero e il lievito e mischiate il tutto per bene. Preparate la farina setacciata, (io l'ho messa nella ciotola dell'impastatrice) vi aggiungete il sale e mischiate. Versate il latte con gli altri ingredienti e amalgamate per bene. (Con l'impastatrice fate andare prima a 2 e pian piano aumentate fino ad avere una consistenza morbida ed elastica, ma non appiccicosa!) Ponete la palla ottenuta a riposare in luogo caldo, coperta con una pellicola e un panno. Fate lievitare per circa un'ora. Fino a quando raddoppia il suo volume! Ora fate tante piccole palline e altre forme a piacere. Mettetele nella teglia e riponetele nel forno ancora spento. Fate lievitare per un'altra ora e poi preparate i topini usando due mandorle per le orecchie e due uvette per gli occhi. Per la codina un pezzetto di spago da cucina! Tagliate con le forbici la bocca e lucidate con un tuorlo sbattuto. Fate anche delle altre forme a piacere, altrimenti i tipici panini al latte piccoli e rotondi. Mettete in forno caldo a 220° per i primi minuti poi fate cuocere abbassando la temperatura a 190°. Quando saranno leggermente bruni, spegnete e sfornate!!!

