

TORTA DI ROSE

Una leggenda narra, che fu creata per rendere omaggio a **Isabella d'Este** e servita per la prima volta nel **1490** nella corte dei Gonzaga per commemorare le nozze tra Isabella e Federico

II.

Ci sono numerosissime varianti che si sono tramandate di famiglia in famiglia. Non ha un vero nome in dialetto. Però, si può leggere in dialetto **TORTA** con la "o" aperta.

Ingredienti:

500g di farina manitoba;
270 g di zucchero;
210 g di burro morbido;
2 uova intere;
120 ml di latte;
1 pizzico di sale;
25 g di lievito di birra.

Occorrenti:

Servono due ciotole;
Due cucchiaini+ un cucchiaino;
Bilancia;
Pellicola trasparente (domo pac);
Fruste elettriche;
mattarello.

TEMPI DI PREPARAZIONE:

- Tempo di preparazione: 45min
- Tempo di riposo per l'impasto: 1h
- Tempo di lievitazione: 40min
- Cottura: 45min

PREPARAZIONE

1. In una ciotola, unite 1/3 della farina manitoba, 25 g di lievito di birra e il latte intiepidito. Coprite con la pellicola e lasciate il lievito **momentaneamente da parte**.
2. In un'altra ciotola, unite il resto degli ingredienti necessari per la preparazione dell'impasto: la farina rimanente, 120 g di zucchero, 60 g di burro, 2 uova intere e 1 pizzico di sale.
3. Lasciate il **burro avanzato fuori al frigo** in modo che raggiunga la temperatura ambiente.

4. Unite il lievito; fate riposare per almeno **1 ora**, in modo da **far raddoppiare l'impasto**. Copritelo con la pellicola e lasciatelo in un luogo **senza sbalzi di temperatura**.
5. Riprendetelo, **impastate nuovamente per 5 minuti** e poi lasciate lievitare ancora per **1 ora**.
6. Nel frattempo, **preparate la crema al burro**: 150 g di burro rimasto con le fruste insieme allo zucchero restante (avanzerà 150g). Il burro deve essere morbido e lavorabile, ma **non deve assolutamente essere fuso**, altrimenti il composto sarà troppo liquido e scivolerà da tutte le parti.
7. Prendete l'impasto lievitato, stendetelo con il matterello fino ad ottenere una sfoglia rettangolare di circa mezzo centimetro di spessore.
8. Spalmate la crema al burro sulla pasta e arrotolate in modo da ottenere una sorta di rotolo (**ABBONDATE PURE!**).
9. Dividete poi il rotolo in parti uguali dallo **spessore di almeno 4 cm**.
10. Stendete i tronchetti ottenuti su una teglia imburrata e infarinata, distanziandoli leggermente. Fate **lievitare per 40 minuti**.
11. Infornate in forno già caldo a **200°C per 40 minuti**.
12. Terminata la cottura togliete la torta di rose morbida dal forno e lasciate raffreddare prima di **spolverare con lo zucchero a velo**.



**E LA TORTA DI ROSE è
PRONTA PER ESSERE
SERVITA IN TAVOLA!!!**

BUON APPETTITO!

*In questa torta ci sono
molti grassi*