



## Stella di Natale



8 porzioni



circa 180 min.

### INGREDIENTI

450 g Miscela Oro Grandi Lievitati

7 g lievito secco

50 g burro molto morbido

1 cucchiaino di miele

160 g uova

110 g latte tiepido

scorza grattugiata di un limone

1 g sale

*per la farcia:*

crema spalmabile alla nocciola

*per la finitura:*

zucchero a velo

### PROCEDIMENTO

Versa il lievito secco e il miele nel latte tiepido.

Mescola e metti da parte per 10 minuti.

Versa la **Miscela Oro Grandi Lievitati** nella ciotola dell'impastatrice insieme al latte con il lievito e inizia a impastare.

Incorpora la scorza grattugiata di limone, le uova e continua a impastare per qualche minuto.

Infine unisci il sale e il burro molto morbido.

Impasta per qualche minuto e poi trasferisci l'impasto sulla spianatoia unta, dai una forma sferica alla pasta, mettila in una ciotola unta e lascia lievitare per 1 ora.

Trascorso il tempo di lievitazione, dividi la pasta in 4 parti uguali. Stendi una prima parte in un disco di circa 24 cm e poggialo su una placca coperta di carta da forno.

Spalma un velo di crema alla nocciola e copri con il secondo disco di impasto.

Spalma anche su questo un velo di crema alla nocciola, copri con il terzo disco e ripeti lo stesso procedimento.

Infine, sistema il quarto disco di pasta, premi leggermente, poggia al centro una piccola ciotola e ritaglia tutto attorno 16 spicchi.

Attorciglia su sé stessi due spicchi alla volta, attorcigliando quello di destra verso destra e quello di sinistra verso sinistra.



Ripeti lo stesso passaggio per tutti gli spicchi.

Lascia lievitare ancora per altri 40-45 minuti e poi cuoci in forno statico pre riscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Lascia intiepidire la Stella di Natale e poi spolvera con zucchero a velo.

### **I consigli d'Oro.**

Sai che puoi usare prodotti delattosati e ottenere una Stella senza lattosio?

La Stella di Natale resta soffice fino a due giorni fuori dal frigo.

Puoi usare anche una crema alla nocciola delattosata oppure sostituirla con una crema spalmabile al pistacchio.

*Buon Appetito!*