



Miscela Oro  
Grandi Lievitati



## Panettoncini ai mirtilli

5 porzioni      circa 240 min.

### INGREDIENTI

250 g Miscela Oro Grandi Lievitati

6 g lievito fresco

65 g olio di semi

100 g uova (uova medie)

40 g tuorli (2 uova grandi)

35 g acqua

35 g mirtilli rossi disidratati

*per la pasta aromatica:*

30 g limone candito

½ bacca di vaniglia

15 g Rum

5 g di miele

*per la finitura:*

100 g cioccolato bianco fuso

100 g granella di zucchero

20 g mirtilli rossi disidratati

### PROCEDIMENTO

#### Prepara la pasta aromatica.

Frulla insieme il limone candito, con il miele, il rum e i semi della mezza bacca di vaniglia.

Ottenuta una pasta abbastanza fluida, mettila da parte anche per mezza giornata.

#### Prepara l'impasto.

Versa nella ciotola della planetaria l'acqua e il lievito e mescola.

Unisci la **Miscela Oro Grandi Lievitati**, poi le uova e i tuorli e inizia a impastare.

Stacca ogni tanto la pasta dai bordi della ciotola e dalla foglia e ribaltala.

Infine aggiungi l'olio, poi la pasta aromatica e i mirtilli tritati finemente.

Lascia impastare per una decina di minuti.

Sposta l'impasto sulla spianatoia una e dividilo in 5 porzioni di 110 grammi l'una.

Forma delle palline lisce, posizionale nei pirottini alti per panettone da 100 grammi e liscia bene la superficie.

Coprilci con pellicola e lascia lievitare fino a che non arrivano a un centimetro dal bordo superiore.

Cuocili per circa 25-30 minuti in forno statico pre riscaldato a 165°.

La durata della cottura dipende dal forno.

Se dopo 15 minuti la superficie sta scurendo molto, poggia un foglio di alluminio.



Una volta cotti i panettoncini, infilzali alla base con l'apposito spillone e lasciali raffreddare completamente a testa in giù.

Infine, pennella la parte superiore con cioccolato bianco fuso, ricoprla con granella di zucchero e decora con dei mirtilli tritati.

Lascia rapprendere il cioccolato e conserva i panettoncini in sacchetti per alimenti per 24 ore prima di consumarli.

#### I consigli d'Oro.

Sai che se scegli un cioccolato bianco senza lattosio, avrai un grande lievitato adatto a chi non tollera il lattosio?

Questi piccoli e soffici panettoni resistono anche per una settimana fuori dal frigo.

Non trovi i mirtilli rossi disidratati? Sostituiscili pure con la frutta disidratata che preferisci.

*Buon Appetito!*