

GHIRLANDA DI NATALE CON CREMA AL CIOCCOLATO

Decorare la casa con gusto per Natale preparando una torta a forma di ghirlanda con crema al cioccolato.



INGREDIENTI:

Per la pasta:

110 g di farina 00

110 g di farina manitoba

40 g di burro fuso

30 g di zucchero

130 ml di latte tiepido

2,5 g di lievito secco

la scorza grattugiata di un'arancia bio

per la crema:

70 gr di nocciole sguosciate e spellate

30 gr di zucchero a velo

5 gr di cacao amaro Emilia

20 ml di olio di semi leggero

160 gr di cioccolato fondente extra Emilia



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
245min



Porzioni
10

- 1 Preparazione della crema al cioccolato: in una padella, tostare le nocciole per qualche minuto; quando saranno ben tostate, metterle nel mixer ancora calde e iniziare a frullarle.

Ogni tanto, interrompere e mescolare per recuperare le nocciole attaccate ai bordi.

Le nocciole inizieranno a rilasciare il loro olio e il composto si trasformerà in una pasta; continuare a frullare e a mescolare fino a quando si otterrà una crema.

Riporre la crema di nocciole in una ciotola, aggiungere lo zucchero a velo e amalgamare per bene. Unire anche il cacao, sempre mescolando, e infine incorporare l'olio. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciarlo raffreddare leggermente, poi versare a filo nella crema di nocciole, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Versare in un vasetto e lasciarlo raffreddare in frigo.

- 2 **Preparazione della ghirlanda:**

mettere in una ciotola capiente le due farine, lo zucchero e il lievito di birra secco e mescolare. Aggiungere il latte tiepido, il burro fuso lasciato raffreddare e, infine, la scorza grattugiata di un'arancia e impastare con vigore. Quando tutti gli ingredienti saranno ben

CONSIGLIO

Decorarla con un nastro e con dei rametti di rosmarino per dare un tocco natalizio.

amalgamati, continuare a impastare energicamente, per almeno 10 minuti, su un piano di lavoro infarinato. Formare una palla, metterla nella ciotola, coperta con pellicola per alimenti, e lasciare lievitare l'impasto per circa 2 ore (o comunque fino al raddoppio). Stendere l'impasto con un matterello su un piano infarinato cercando di ottenere un rettangolo di circa 55x25 cm. Spalmare la crema al cioccolato sul rettangolo, lasciando 2 cm di bordo liberi lungo il perimetro. Arrotolare il rettangolo partendo dal lato più lungo, sigillando l'estremità superiore ed inferiore premendo con le dita, poi tagliare il rotolo a metà per il lato lungo. Intrecciare i 2 pezzi di pasta tra di loro, unire infine le due estremità e formate una corona.

- 3 Mettere la ghirlanda su una placca rivestita di carta forno e lasciarla lievitare per circa 45 minuti. Riporla in forno preriscaldato a 190°, per circa 15-18 minuti o fino a quando sarà ben dorata. Sforare e lasciare raffreddare prima di servire.