

## **CUORE FIORITO**

ricetta di Nereo Cambrosio

### **Ingredienti:**

300 gr.latte,temperato (sui 20 gradi)

60 gr. lievito per panificazione

12 gr.sale

20 gr. zucchero

100 gr.tuorli ( 4-5 pezzi )

150 gr.burro

600 gr. farina

### **Preparazione:**

impastare e mettere l'impasto in una bacinella oliata e ricoperta con un panno umido;lasciar lievitare fino al raddoppio del volume

pesare 6 pezzi da 130 gr. l'uno,arrotondarli a forma di pagnottella e lasciar riposare per 5-6 minuti

stendere la pasta rimasta per uno spessore di 2mm,trasferire su una teglia e riporre in frigorifero

allungare le 6 pagnottelle a filoni lunghi 30 cm e intrecciare 3 a 3 ( come trecce capelli )

disporre le due trecce a forma di cuore sulla teglia da forno,pennellare con l'uovo e lasciar lievitare

togliere la pasta dal frigorifero e asportare un cuore grande quanto l'interno di quello a trecce con lo stampino asportare una serie di dischi di 7 cm di diametro per rose e foglie

### **ROSE**

sovrapporre 5 dischi e arrotolare senza stringere. Assottigliare al centro la specie di cilindro così ottenuto e dimezzare con le forbici;si ottengono così 2 rose. Sistemarne 4 o 5 all'interno del cuore.

### **FOGLIE**

Dai dischi rimasti,con lo stampino,asportare una serie d'elissi. Con un coltellino segnare le venature e seghettare i bordi delle foglie. Distribuire le foglie tra le rose.

Spolverizzare rose e foglie con farina pennellare il cuore e cuocere in forno preriscaldato a 220 gradi per 30-35 minuti.