

## TORTA DI ROSE

Ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli

### Ingredienti

#### Per la pasta

350 g di farina + 50 g di farina per il panetto  
50 g di latte  
15 g di lievito di birra  
50 g di zucchero  
100 g di burro  
2 uova  
sale

#### Per il ripieno di nocciole

100 g di nocciole tostate e tritate  
50 g di uva passa (facoltativo)  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
1 cucchiaio di rum  
3 cucchiai di panna (oppure 1 uovo)  
scorza di limone

#### Per il ripieno di mandorle

100 g di mandorle tostate e tritate  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
Fairtrade Cannella macinata Bio Cannamela  
1 cucchiaio di rum  
3 cucchiai di panna  
1 cucchiaio di canditi

#### Per lucidare

50 g di marmellata di albicocche



### Procedimento

Formare un panetto con 50 g di latte tiepido, 50 g di farina e il lievito. Far riposare mezz'ora. Unire gli altri ingredienti e lavorare a macchina per 10'. Far lievitare per 1 ora. Nel frattempo preparare i due ripieni passando al robot i rispettivi ingredienti, fino ad ottenere paste cremose. Stendere la pasta lievitata in due rettangoli uguali e ricoprirli uno con il ripieno di nocciole e l'altro con il ripieno di mandorle. Arrotolare ciascun rettangolo per il lato lungo e tagliare a fette di 4 cm. Disporre le fette all'interno di un ruoto a cerniera e far lievitare per 20'. Cuocere a 190° per 25'. Quando è ancora calda spalmare la torta di marmellata.