



Alberello di Natale

Ingredienti

600 g di farina manitoba + q.b.

25 g di lievito di birra

2 uova

140 g di zucchero per la 2° versione 160 g

100 g di burro

280 g di latte tiepido

un pizzico di sale

150 g di gocce di cioccolato, per la 2° versione 75 g di macedonia di canditi e 75 g di uva passa

2 cucchiaini di limoncello (la ricetta in origine prevede la crema di limoncello che io non ho)

Un simpatico alberello fatto con un impasto che ricorda molto quello del panettone.

Impastare tutti gli ingredienti, sciogliendo il lievito nel latte e se usate l'uva passa rinvenirla in acqua tiepida. Data la temperatura esterna ho lasciato lievitare l'impasto una notte intera, trasferendolo la mattina dopo nello stampo a forma di albero, quindi lasciar lievitare di nuovo fino a quando l'impasto raggiunge i bordi.

Cuocere a 160° per circa 40 minuti mettendo sulla superficie del dolce alcuni fiocchetti di burro.

E' squisito!!!!

Fonte della ricetta il blog "IndivenirE" , con qualche modifica.