



Cofanetti ai wurstel

Ingredienti

200 g farina 0

60 g burro

4 cucchiaini di lievito per dolci

160-180 ml di latte

16 wurstel piccoli

sale

1 tuorlo d'uovo

Sono molto sfiziosi e uno tira l'altro. Sono davvero facili da preparare e molto gustosi.

Setacciare la farina con il lievito e una manciata di sale. Aggiungere il burro ammorbidito e lavorare per bene. A questo punto intiepidire il latte e aggiungerlo un po' alla volta all'impasto preparato in precedenza, (può anche non servire tutto) fino ad ottenere un impasto liscio, ma sodo.



Dividere l'impasto in 16 parti



e con ogni porzione avvolgere un wurstel. Se usate i wurstel grossi tagliateli a metà. Chiuderli bene aiutandosi con entrambe le mani e su un lato far delle piccoli incisioni per far respirare il wurstel. Spennellare la superficie con il tuorlo



e metterli in forno caldo a 200° per circa 20 minuti. L'importante è che non appena li vedete belli dorati li sfornate. Si possono anche congelare.

Ricetta di **STEFANIA**